AGOSTO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

PROSECCO
COME RICONOSCERE QUELLO GIUSTO

GRECIA O CALABRIA?

ANGURIA CHE GODURIA!
UN MENU FRESCO E DISSETANTE

VACANZE!

CELEBRIAMOLE CON UN DOLCE (FACILE) FATTO IN CASA A BASE DI GELATO

Opera A1

Opera A3

Editoriale

IL SUONO DELLE CICALE

È la musica dell'estate. Chiudiamo gli occhi, siamo sulla spiaggia e ci sono tanti suoni piacevoli. Quello delle cicale, sicuramente gli insetti più amati nel mondo perché scandiscono la stagione più libera (cantano di più se la temperatura sale), delle onde, dei tuffi di chi gioca nell'acqua... melodie che equivalgono a quel silenzio cristallizzato delle valli montane, quando si cammina su e giù fra i monti alla ricerca della pace o si ozia a bordo lago. Ci siamo, le vacanze sono qui. E questo numero de *La Cucina Italiana* è dedicato alle cene in spiaggia, alle borse refrigerate colme di pietanze gustose per sfidare il solleone o un'arrampicata, all'anguria in ogni sua forma (mai provata per la torta?)...

Adesso il tempo c'è. Diventa buono e non tiranno, c'è spazio per cucinare per la famiglia, per gli amici e per tutti coloro che amiamo. Questa volta senza fretta, bevendo un aperitivo in cucina tra i fuochi accesi, mentre qualcuno taglia il pane e affetta i pomodori, o dalle parti del barbecue chiacchierando. Sì, perché il cibo è centrale in quest'esperienza. I pasti scandiscono la giornata, la spesa nei mercati o nei negozietti delle vacanze diventa avventura e scoperta dei prodotti locali, delle persone e del loro sapere. E il desco ne è la celebrazione. Esplorate e assaggiate, cari lettori, e buone, anzi buonissime vacanze!

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

sommario

92

42

36

107

IN COPERTINA
Biscotto al cioccolato bianco e lamponi (pag. 99), ricetta di Ciro Fraddanno, foto di Riccardo Lettieri

Il Ricettario

Tutti i sapori dell'estate

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

FOTO R. LETTIERI, J. SALVI, M. VINELLA, AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

di stagione

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA
e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 08 - Agosto 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
MARIA VICTORIA ASTORE, DEBORAH CORSI, CIRO FRADDANNO, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, DAVIDE NEGRI, WALTER PEDRAZZI

Hanno collaborato
BETTINA CASANOVA, TAMARA FERRARI, FABIO FINAZZI, AMBRA GIOVANOLI,
SARA MAGRO, GAIA MASIERO, MARGO SCHACHTER, VIRGINIA SIMONI,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI

Per le immagini
SLIM AARONS, AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, GIACOMO BRETZEL, GIOVANNA DI LISCIANDRO,
RICCARDO LETTIERI, KATE MARTIN, BEATRICE PILOTTO, SABRINA ROSSI, JACOPO SALVI,
PAOLA ALLEGRA SARTORIO, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Branded Content Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.
Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041.

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Un cuore grande

Principe dei pranzi estivi, il pomodoro Cuore di bue è un gigante buono (pesa sui 200-300 grammi ma può arrivare fino a 800). Dolce, compatto e con buccia sottilissima, più tondeggiante il tipo di Albenga, allungato il Pera d'Abruzzo, è solo una delle centinaia di varietà di questa bacca, originaria delle Americhe ma diventata un simbolo italiano: l'industria del pomodoro è iniziata a Parma nell'Ottocento e oggi siamo i primi esportatori al mondo di polpe, pelati e concentrati, secondo l'Ismea. Tra le star da trasformazione i «perini» San Marzano, mentre per la mensa sono molto amate le varietà di Pomodoro Igp di Pachino, in Sicilia, regione che detiene il primato della produzione nazionale.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Tutti-frutti il set di 6 pezzi di **targhette per valigia** di Annhao per la linea Pool Party di Amazon. *amazon.it*

Mitologico il piatto della linea **Il viaggio di Nettuno** creata da Luke Edward Hall per Richard Ginori. *richardginori1735.com*

A forma di ananas la glacette-scultura di **Annabel James**. *annabeljames.co.uk*

Mantiene per 24 ore le bevande fredde e per 12 ore quelle calde il **thermos** Tropical Edition Chilly's distribuito da Punto De. *puntode.it*

È bio il ginger rosso Cortesino di **Bevande Futuriste** bevandefuturiste.it

Tecnologico, romantico e rétro: è il nuovo **cinema drive-in** nel quartiere Bovisa, a Milano. Da venerdì a domenica, fino a novembre. *bovisadrivein.it*

IDEA!

Avocado gonfiabile, gelato di spugna e altri gadget surreali e rinfrescanti nel cuore dell'estate

Borsa di paglia con ciliegie **ricamate**, in vendita su *2ducktrading.com.au*

Bali, Jardin Bleu o Touareg? Sono solo 3 degli 8 suggestivi **tè freddi** proposti da Dammann Frères. *dammann.fr*

Telo mare a forma di gelato di GiggleBeaver per la linea Pool Party di Amazon. *amazon.it*

Ideale per un barbecue in riva al mare il set di **piastre** e **grill** in ghisa smaltata della linea Tradition di Le Creuset, disponibili in 4 colori. *lecreuset.it*

Piatto con palme décor, in **porcellana** di Faiencerie Georges. *faienceriegeorges.com*

Gonfiabile-avocado di Multicolor Cabin per la linea Pool Party di Amazon. *amazon.it*

Ironica la tenda da campeggio **stampa-gruyère** di FieldCandy. *fieldcandy.com*

Irresistibile la versione estiva della celebre **Bomba** dello chef Niko Romito: con gelato al pistacchio o alla crema al liquore Navan (foto). *nikoromito.com*

Sardegna o California?

L'atmosfera è quella delle spiagge californiane, il nome di questo beach bar, poi, si ispira alla regione dove è nato il movimento hippy negli anni Settanta. Eppure il **Big Sur Liscia Ruja** ideato da Luca Guelfi è nel cuore della Costa Smeralda. Per un brunch o una cena con pescato del giorno. *lucaguelficompany.com*

Un'estate Jovane

«Qualcosa di nuovo nato senza pressione, per immaginare la gente che balla», descrive così Lorenzo Jovanotti il suo ***Jova Beach Party***. Il disco, con 7 inediti, animerà 15 spiagge italiane con altrettante feste e 63 ospiti internazionali. Ultima tappa: 31 agosto, a Viareggio. *jovanottitour.com*

Come eravamo

SPUMA DI GAMBERETTI

«ANCHE SE RICHIEDE UN PO' DI PAZIENZA, IL RISULTATO DI QUESTA PORTATA È DAVVERO AMMIREVOLE»

AGOSTO 1974,
LA CUCINA ITALIANA

La mia vita con un cuoco

Peperonata zen

Laura Verpecinskaite è nata in Lituania, ma si sente a casa solo in Toscana. Con il marito Cristiano Tomei e i loro due figli Sebastiano ed Enea

DI ANGELA ODONE

Cominciamo dagli orari, per tutti un gioco di incastri. È così anche per voi?
Certo! Il nostro motto potrebbe essere: a casa ci si incrocia, al lavoro ci si vede. Il lunedì è sacro e negli altri giorni l'unico pasto che facciamo insieme è la merenda.
La merenda?
Sì, perché Cristiano pranza a casa dopo il servizio e quando lui arriva alla frutta i bimbi fanno merenda. È un momento giocoso e di relax per tutti.
Chi cucina e che cosa?
Sempre io, seguendo le ricette di mia suocera. Cristiano si mette ai fornelli solo quando vengono gli amici. Un mio cavallo di battaglia è la peperonata. Il trucco è unire un goccio di latte a fine cottura.
Cristiano l'ha conquistata con un piatto?
Ero a pranzo nel suo ristorante a Viareggio. Ricordo perfettamente gli agnolotti ripieni di midollo con polvere di cipolla bruciata e polpa di riccio e il dolce, una crema catalana al tabacco da pipa. Mi piacque così tanto che ne ordinai una seconda...
C'è un piatto che vi unisce?
La pappa al pomodoro: una ricetta affettuosa, consolatoria, che si può fare sempre, d'estate con il pomodoro fresco, d'inverno con quello in conserva, che nella nostra dispensa non manca mai.
Cosa le ha insegnato suo marito?
Che non è detto che non si possa cambiare ogni cosa, anche quelle che appaiono immutabili, l'importante è buttarsi: in effetti arrivo dal Baltico, ho studiato lingue a Napoli e adesso faccio il maître a Lucca.
E Cristiano che cosa ha imparato da lei?
È lodevole aspirare alla perfezione come fa lui per tutto, ma non si può raggiungerla sempre. A volte mollare è la scelta più vicina alla perfezione. E poi un po' di pazienza e di pensiero positivo non guastano mai.
Avete da poco trasferito il ristorante all'interno della limonaia di uno storico palazzo di Lucca. Com'è stato il cambiamento?
Palazzo Pfanner è magico e, nonostante le difficoltà legate ai vincoli architettonici, siamo entusiasti del cambiamento. Qui siamo a casa.

GUSTO IN QUOTA

Il miglior spiedino dell'estate? Si assaggia volando tra Europa e Asia, a 10mila metri di altezza

La consegna a bordo e la preparazione dei pasti al Sats, il centro di produzione della Singapore Airlines, 11 cucine per 45.000 piatti al giorno.

Un pasto a bordo? Assomiglia sempre di più a un pranzo al ristorante, spesso con la possibilità di scegliere «alla carta» le portate principali. L'unica differenza è che bisogna farlo prima di partire, e via internet (sui voli di Lufthansa a lungo raggio l'opportunità è estesa anche ai viaggiatori dell'economy). Ai suoi passeggeri premium la Qatar Airways propone specialità regionali, preparate con ingredienti sempre più ecosostenibili. Tendenze condivise anche da Singapore Airlines che ha incluso nel suo menu i satay, gli spiedini nazionali, cucinati sulla griglia come nei chioschi tradizionali. Pioniere nella ricerca per un'alta cucina in volo, il Sats, centro di produzione pasti a Singapore, è talmente avanzato da includere una «cabina di simulazione» per poter provare piatti e vini nelle stesse condizioni di pressione e umidità di chi li mangerà in quota. LAURA FORTI

Momenti di conviviale felicità

Celebra la gioia di sedersi a tavola insieme il Ristorante Famiglia Rana, nell'**oasi naturalistica** della Valle del Feniletto a Vallese di Oppeano nel Veronese. Il locale è ospitato in un'antica corte con interni di design; c'è un orto biologico, dove si possono raccogliere le erbe con lo chef, e un allevamento di cavalli aperto ai visitatori su prenotazione. Nel menu domina la pasta fresca, affare di famiglia, la cantina è da premio, e l'atmosfera rilassata e accogliente, come vogliono i padroni di casa, ovvero Giovanni Rana, il figlio Gian Luca, con la moglie Antonella Paternò e i figli Giovanni e Maria Sole (in piedi nella foto).
ristorantefamigliarana.it

Quante ne inforni!

Molti modelli di Franke, tra cui il *Maris Free MA 86 M Copper Grey* (sotto), sorprendono con la funzione **Pizza Gourmet**, che permette di cuocerne fino a 4 contemporaneamente. Merito di una distribuzione ottimale del calore e alla potenza del boost che raggiunge 270 °C in pochissimi minuti.
franke.com

FOTO AG. GETTY IMAGES

LO VOGLIO IN COPPA

In Italia cuochi e gelatieri riscoprono i sontuosi bicchieroni degli anni Settanta. Mentre nel resto del mondo spopola il gelato soft (sì, quello che scendeva muovendo una leva e che ci piaceva tanto da bambini)

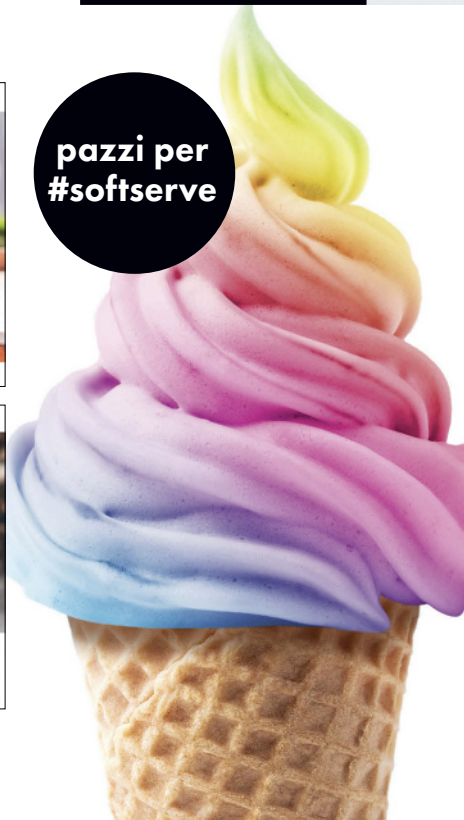
di MARGO SCHACHTER

Con il cucchiaino

Fra classifiche di gelaterie artigianali e cornetti vegani, il gelato non è più quello di una volta. Ancora per poco però. Dopo aver puntato tutto su materie prime e gusti gourmet, grandi cuochi e gelatieri (non gelatai!) riscoprono la coppa gelato. In provincia non è mai sparita del tutto, ma in città non la si vedeva dagli anni Settanta e la dittatura del gelato da passeggio sembrava averla vinta per sempre. Invece non è più così. Prima che la democratizzazione del freddo rendesse il gelato un piacere a buon mercato, era cosa da ricchi: «Il gelato esce dalle corti nobiliari solo nell'Ottocento, a Parigi, per essere servito nei caffè, al tavolo, in coppa gelata di vetro o metallo e con il cucchiaino apposito (quello a paletta)», spiega Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato. Ed è proprio così che torna in auge oggi.

GELATI E STELLE

Coppe firmate si trovano da Max Alajmo al **GranCaffè Quadri** di Venezia, dai cuochi Pisani e Negrini da **Vòce Aimo e Nadia** a Milano, da Lorenzo Cogo al **Caffè Garibaldi** a Vicenza. Classiche alla **Pasticceria Marisa** di San Giorgio delle Pertiche (PD), con le ricette del maestro Lucca Cantarin.

pazzi per #softserve

Mantecato arioso

Che sia colorato, eccessivo, biologico, a km 0, poco importa. Da San Francisco al Giappone spopola il gelato soft e aprono botteghe dedicate (inclusa Rocambolesc in Spagna, del celebre pasticciere Jordi Roca). Il gelato è quello prodotto con le nostre macchine Carpigiani, ma qui in patria siamo ancora sospettosi. Industriale? Per gli esperti è più leggero e godibile di quello classico, la qualità dipende dagli ingredienti. Andrea Soban, tra i migliori gelatieri italiani, da **Eataly Smeraldo** a Milano ha messo a punto la sua ricetta allo yogurt (merita), mentre **Làit Gelateria Alpina** da qualche anno lo propone (anche da Eataly) in diversi gusti.

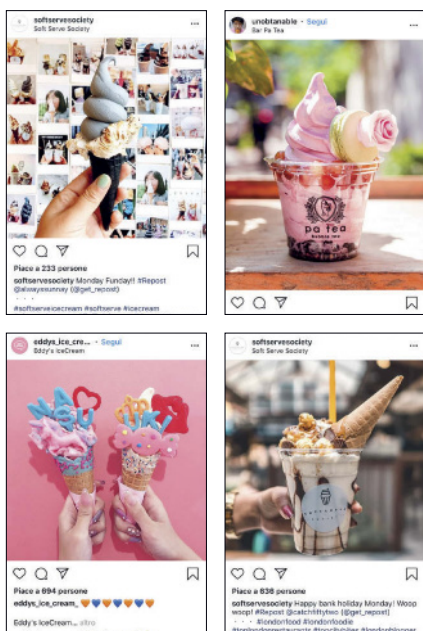



FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, PROFILI INSTAGRAM

I CAPPERI

Ne bastano pochi per insaporire sughi e condimenti. E della pianta non si spreca niente: i frutti si servono con l'aperitivo e le foglie si fanno in pastella

CONCENTRATO DI MEDITERRANEO
I capperi sono i boccioli di una pianta che l'uomo coltiva dai tempi dei Greci e che cresce spontaneamente (e testardamente) nelle crepe di rocce, falesie e muri, su terreni vulcanici o calcarei. Faticosissimi da raccogliere (tra maggio e agosto), a uno a uno con le mani nude, le schiene piegate, all'alba prima che il sole diventi cocente, i capperi sono invece facili da conservare sotto sale, sott'aceto o sott'olio.

1

VIRGONA
VIA BANDIERA 2, MALFA, SALINA (MESSINA)
Qui coltivano i capperi a 8 foglie, unico presidio Slow Food di Salina, e li conservano in tre misure: piccoli, medi e capperoni. Raccolgono e lavorano anche i cucunci, cioè i frutti grossi e allungati, ottimi per l'aperitivo con la Malvasia della casa. *malvasiadellelipari.it*

2

AZ. AGRICOLA EMANUELA BONOMO
VIA ZITON DI REKALE 12, PANTELLERIA (TRAPANI)
I capperi di Pantelleria hanno il riconoscimento di qualità superiore Igp dal 1993. Nell'azienda, biologica dal 2017, li coltivano, conservano e usano per sughi e pâté che vendono in negozio e online. *azienda bonomopantelleria.it*

3

GASTRONOMIE ITALIANE
I capperini del Val di Noto (nel Siracusano) hanno calibro Lilliput e sono lavorati con il 20% di sale in meno, così non si seccano e mantengono al meglio i loro aromi. Sott'olio extravergine anche le foglie dei capperi di Pantelleria: per tartare di pesce o in pastella. Solo online: *gastronomieitaliane.it*

4

IL CAPPERO SELARGINO
SELARGIUS (CAGLIARI)
Da arbusti secolari recuperati, capperi leggerissimi (per farne 1kg ci vuole un'ora e mezza) e vuoti: assorbono meno sale e risultano così più delicati. L'azienda di Marco Maxia fa parte di Terra Madre, la comunità del cibo di Slow Food. Acquisti su *lortodeisemplici.com*

5

I CONTADINI DI UGENTO
FELLINE-TORRE SAN GIOVANNI, UGENTO (LECCE)
Abbandonata per anni perché improduttiva, la coltivazione del cappero di Racale è ripresa con Edoardo Trentin, che raccoglie, «depicciola» e conserva i boccioli in sale marino integrale delle saline di Trapani. *icontadini.it*

TESTI **SARA MAGRO**, FOTO **AG. GETTY IMAGES**

IL GIOCO DELLE COPPIE

Che cosa hanno in comune questi vip con i cibi nelle foto? Assegnate a ciascuno un piatto e scoprite quanto siete aggiornati sugli ultimi gossip culinari controllando le soluzioni in fondo alla pagina

A. Niko Romito
B. Charlize Theron
C. Mara Maionchi
D. Federica Pellegrini
E. Mahmood
F. Luca Zingaretti
G. I duchi di Sussex Harry e Meghan
H. Alessandro Cattelan

1. Insalata di riso
2. Pizza
3. Cous cous
4. M&M's
5. Cannoli siciliani
6. Broccoletti
7. Parmigiana di melanzane
8. Trofie con ricci di mare

A4. Lo chef Niko Romito ha confidato di concedersi di tanto in tanto hamburger, patatine e... M&M's! **B8**. L'attrice Charlize Theron ama il cibo italiano e non resiste davanti alla pasta con i ricci di mare. **C1**. Tradizione lombarda e risotto le scelte della discografica Mara Maionchi; in estate, però, sono le insalate di riso il suo antidoto contro il caldo. **D7**. La campionessa di nuoto Federica Pellegrini segue una dieta molto bilanciata a base di vegetali, cereali integrali e pesce azzurro. A farle battere il cuore, però, è la parmigiana di melanzane di mamma Cinzia! **E3**. Mahmood, il vincitore di Sanremo 2019, si esibirà il 27 settembre al grande concerto del Cous Cous Fest a San Vito Lo Capo. Il festival promuove da 22 anni lo scambio e il confronto tra popoli e culture attraverso il cibo. **F5**. Il dolce di Montalbano sono i cannoli siciliani che divide spesso con il dottor Pasquano, il medico legale che ne divora in ogni racconto. Nel cuore del commissario anche arancini e pasta *'ncasciata*. Luca Zingaretti, invece, preferisce la pasta al pomodoro. **G2**. Da quando Harry d'Inghilterra segue la dieta della moglie ha dovuto rinunciare alla pizza, il suo comfort food; l'unico piatto italiano che lei gli concede è la pasta con le zucchine, rigorosamente integrale. **H6**. Il conduttore Alessandro Cattelan ha creato una canzone divertente per le sue bambine che non vogliono mangiare i broccoli. Si chiama *Broccoletti*, ha un sound trap e fa venire un'irresistibile voglia di mangiare ogni cosa verde.

DI **GAIA MASIERO**, FOTO **ANDREA DELBO'**, **AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI**

CAPRI & TONIC

Sull'isola più chic, in uno dei suoi hotel iconici, si nasconde un bar con una selezione di più di 150 varietà di gin. Protagonisti di inediti mix

Ordinare un drink al cocktail bar dell'Hotel Punta Tragara, davanti a una delle viste più esclusive sull'isola di Capri, basterebbe a rendere il vostro aperitivo memorabile. Ma al Monzù Gin Club & American Bar l'incredibile selezione di distillati fa di questo locale, progettato negli anni Venti da Le Corbusier, una vera mecca per gli appassionati di miscelazione. La specialità qui è il gin tonic, in varianti infinite grazie alla selezione di 155 tipi di gin da tutto il mondo e 21 acque toniche. «Anche se, quest'estate», ci svela il barman Daniele Chirico, classe '82 e caprese doc, «il vero trend è il Negroni, complice forse anche il suo centenario che cade quest'anno. Noi l'abbiamo interpretato ripensando la ricetta classica con ingredienti di nicchia come per esempio un gin invecchiato in botti da whisky o un vermouth raffinato come un bourbon, il risultato è davvero spettacolare». *hoteltragara.com* VIRGINIA SIMONI

THE BLACK OLIVES AMERICANO
Vermouth al mallo di noce, bitter, angostura, acqua tonica al rosmarino e olive nere. «Il classico Americano, ma vestito in abiti più eleganti e con un nuovo carattere, grazie alla tonica aromatizzata al rosmarino e olive nere». Per il barman Daniele Chirico è il vero colpo di fulmine di quest'estate.

PINEAPPLE BRAMBLE
«Un rum invecchiato per 12 anni nella distilleria storica che fu di Fidel Castro, abbinato al liquore di more e all'ananas fresco, diventa l'elisir perfetto per un drink capace di convincere anche chi di solito non ama troppa dolcezza».

HIBISCUS FIZZ
«Un gin fizz in una nuova interpretazione molto attraente, grazie al suo colore rosato, ottenuto con la tonica di fiori di ibisco. Si viene subito tentati di ordinarlo. Lo sciroppo di basilico e il succo dei limoni di Capri, poi, sono il giusto tributo alla sensualità di quest'isola».

WAKE ME UP NEGRONI
Indecisi a metà pomeriggio se ordinare un caffè freddo o anticipare l'aperitivo? Ecco il colpo di genio del barman: un Negroni con gin, sweet vermouth, bitter al cioccolato e spuma di caffè. «Perfetto anche dopo cena per coccolarsi guardando il cielo stellato dell'isola dei Faraglioni».

FOTO GIOVANNA DI LISCIANDRO

W IL ROSSO (E NERO)

Billy Costacurta adora assaggiare vini italiani eccellenti in compagnia degli amici. Soprattutto quando c'è qualcuno che gli spiega tecnicamente quello che c'è nel bicchiere

Alessandro (Billy) Costacurta, storico difensore del Milan, oggi è opinionista di Sky Calcio, subcommissario di Federcalcio e scrittore di libri per bambini.

«Sono stato invitato a una verticale di Barolo. Degustare 30 annate dello stesso vino è stata un'esperienza unica: se ne poteva percepire l'affinamento e il suo delizioso progredire»

Colli Orientali del Friuli Altromerlot Torre Rosazza 2015
torrerosazza.it
23,50 euro

Limine 2015 Frascole
frascole.it
27 euro

Masseto 2015 Ornellaia
masseto.com
598 euro

Amo i rossi corposi, ma non troppo tannici; mi piacciono molto i Merlot di produzione nazionale. Noi gliene consigliamo tre, compreso un certo Masseto che piace tanto anche a Carlo Ancelotti.

Banyuls Léon Parcé mis Tardive 2015 Domaine de La Rectorie
rectorie.com
27 euro

NON SO DIRE DI NO

A un Banyuls (*un vino francese rosso e dolce*, ndr) abbinato al brownie al cioccolato italiano fondente al 75%, preparato da mia suocera Delfina.

Fra poco in campo

Dopo *Il calcio e lo scolapasta*, la divertente serie di zio Billy sul mondo del pallone continua con un secondo volume di storie, in uscita a fine estate.
B. Costacurta e M. Cattaneo, Il calcio e la bicicletta scomparsa, Salani, 12 euro

L'ABBINAMENTO IN VETTA ALLA CLASSIFICA

Gamberi e spigola con verdure e aromi mediterranei saltate nel wok, con un grande Friulano. Da provare, per noi, quelli de I Clivi.

Colli Orientali del Friuli Friulano San Pietro 2018
clivi.it
15 euro

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF**

COMODI SULLA SDRAIO

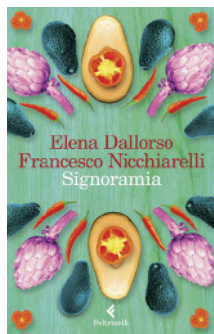
Siete in vacanza, rilassati sotto le fronde: approfittate, come **Angela Odone**, per dedicarvi a un bel libro. Mentre i vostri bambini vi fanno compagnia

Elena Dallorso e Francesco Nicchiarelli (sopra) firmano un romanzo epistolare in cui, via mail, ci si scambia ricette e amicizia. Finché non si svela il gioco delle parti. Eccone un estratto.

Da: f.frigerio@beniculturali.it
A: mariacolucci@hotmail.com
Oggetto: una promessa è una promessa
17 gennaio 2017 19:48

Cara Maria, come stai? Avevo promesso di mandarti una delle ricette di casa mia, quindi ecco qui il polpettone di fagiolini ligure, che tra i miei va per la maggiore (non te l'avevo detto, ma ho anche origini liguri). È un piatto semplice, fatto con le poche cose che i contadini riuscivano a coltivare sulle balze, ma è gustoso. Come tutti i piatti liguri è piuttosto lungo da preparare, ma non è difficile.

Per me è perfetto perché entra nella mia personale lista di ricette del silenzio, ovvero quelle che preparo di notte quando non riesco a dormire, e che posso realizzare senza far uso di elettrodomestici rumorosi. Intendiamoci, se usi un frullatore fai prima, ma a me serve per ingannare il tempo di notte, così trito tutto con la mezzaluna. Il bello è che le proporzioni sono adattabili: più patate se ti piace più compatto, più fagiolini se lo preferisci morbido. Fondamentale, in ogni caso, la maggiorana: quella ligure, con le foglioline più grandi e profumate, non quella toscana che come sapore secondo me assomiglia troppo al timo.

Ecco qua le dosi per 4/6 persone (cioè una teglia): 5 patate grosse meno di un pugno, fagiolini freschi 600-700 g (d'inverno vanno bene anche quelli surgelati, calcola solo che sono più acquosi), 2 o 3 uova (anche qui dipende dalla grandezza delle uova e dai tuoi gusti in fatto di compattezza), parmigiano grattugiato 100 g circa, 1 spicchio d'aglio, maggiorana (fresca o secca, in abbondanza). Fai bollire le patate e schiacciale con lo schiacciapatate. Fai bollire anche i fagiolini, dopo averli mondati a mano delle estremità (così elimini gli eventuali «fili»), e tritali a mano o nel frullatore, stando solo attenta a non ridurli troppo in crema. Se usi il frullatore, prima dei fagiolini trita l'aglio e il parmigiano, poi aggiungi la verdura (ma non le patate, altrimenti diventano collose), le uova, la maggiorana e del sale. Amalgama il tutto con le patate e versalo in una teglia che avrai già cosparso abbondantemente di olio d'oliva e pangrattato. Il composto è cremoso, quindi livellalo con una forchetta in modo da lasciare dei piccoli solchi in superficie e di nuovo irroralo d'olio, in modo che cuocendo faccia la crosticina.

Mia suocera ha la pessima e lombarda abitudine di cospargere la superficie con il pangrattato, ma così il polpettone diventa asciuttissimo. Cuoce in forno caldo a circa 180 gradi per una mezz'ora, sai che è pronto perché la crosticina diventa bella dorata. Si mangia freddo.

Come vedi, è di esecuzione piuttosto facile, una volta che hai fatto bollire patate e fagiolini. I miei figli ne vanno matti, anche se ultimamente il più grande, alle soglie dell'adolescenza, preferirebbe una dieta socialmente più qualificante, come hamburger o al limite toast.

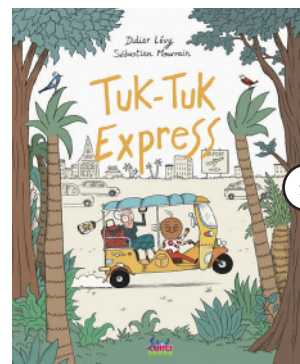
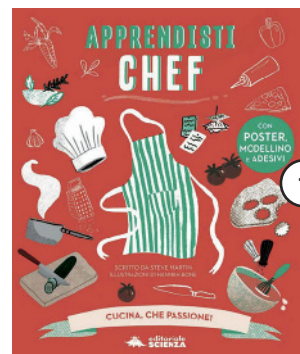
Ma io non mollo. ■

Tratto da *Signoramia* di Elena Dallorso e Francesco Nicchiarelli, edito da Feltrinelli, 15 euro

Per i più piccoli

1. GIOCOSO
Per scoprire il mestiere del cuoco, divertendosi. **Mi piace perché** alla fine si ottiene il diploma di chef. *Steve Martin e Hannah Bone (illustrazioni), Apprendisti chef, Editoriale Scienza, 14,90 euro*

2. AVVENTUROSO
Prendete Tham-Boon, bizzarro autista di tuk-tuk a Bangkok, e Miss Crumble, un'anziana signora che deve andare all'aeroporto: divertimento assicurato. **Mi piace perché** le illustrazioni sono del vincitore del Premio Andersen 2017. *D. Lévy e S. Mourrain (illustrazioni), Tuk-Tuk Express, Curci, 14,90 euro*

3. GIALLO
Se sparisce la torta durante una festa, l'unico che può risolvere il mistero è Harold, la volpe detective. **Mi piace perché** si affrontano diversità e accoglienza con *garbo*. *Claudia Boldt, L'investigavolpe. Il mistero della torta scomparsa, Edizioni Clichy, 15 euro*

1

2

3

FOTO MATTIA AQUILA

UNA SOBRIETÀ CURIOSA

È il termine per definire il nuovo piacere del bere, che unisce euforia, giusta misura e voglia di sperimentare **di FIAMMETTA FADDA**

Di che cosa abbiamo voglia invitati in una sera d'estate? Di bocconcini crudi, di una pasta fredda, di focaccine, di gelati, di sorbetti. E poco altro. Siamo molto più interessati a quello che ci sarà nel bicchiere, perché è da lì che nascono l'euforia e il gesto mondano del calice sostenuto con eleganza, un passe-partout che ci permette di conversare sorseggiando, di spostarci con nonchalance, di stare da soli senza apparire solitari. E cosa avrà messo nei bicchieri la padrona di casa per procurarci queste deliziose sensazioni? Qualcosa di meditato, da garbata sostenitrice della nuova sobrietà. Attenta al benessere degli ospiti, che poi dovranno mettersi al volante e che la mattina dopo vogliono sentirsi in forma.

PRENDETE LE MISURE

Ecco allora alcune auree regole. Il sigillo della perfetta padrona di casa è che lei, ai suoi inviti, si diverte. Ma non troppo. Infatti, pur disinvolta come un ospite qualsiasi, in realtà è in sottile controllo su tutto. Tanto per cominciare, ha fatto il calcolo esatto delle provviste liquide. Due drink all'ora per ogni ospite, moltiplicati per il numero degli ospiti. Tenendo presente che una bottiglia di bollicine equivale a sei bicchieri; se di vino a cinque; a dodici, se è un drink. Ha calcolato anche cinque bocconcini di accompagnamento all'ora per ogni ospite, moltiplicati per il numero degli ospiti e la durata ipotetica dell'invito. Voi però largheggiate, tenendo conto dei non invitati-invitati-dai-vostri-invitati, di solito molto festosi, di buon sorso e di buon appetito. E sapendo che quando si beve è bene zavorrare lo stomaco. Il ritmo ideale del bere intelligente è un bicchiere di acqua per ogni bicchiere di vino. Perciò può essere una trovata furba aggirarvi sorseggiando una bottiglia mignon di acqua minerale (di una marca snob, meglio se in edizione limitata) arredata con un'estrosa cannuccia (non di plastica, ovviamente). Fatene circolare molte, di bottigliette, soprattutto dopo una certa ora.

STUDIATE LA REGIA

Anche il vostro umore, radioso, ha il suo segreto. Si chiama «la legge dei dieci minuti», ed è quel privatissimo lasso di tempo che precede l'ora ufficiale dell'invito, da dedicare a voi stesse per cancellare ogni traccia di ansia perfezionista. Si realizza con un calice di bollicine sorseggiato lentamente, preceduto da una breve sessione di mindfulness (efficace la respirazione yoga «quadrata»: inspirare, trattenere, espirare, trattenere, ricominciare. Ogni azione in quattro tempi per una ventina di ripetizioni). Questa iniziale bollicina vi terrà su evitandovi di eccedere dopo, tra una chiacchiera e l'altra. Ma state esagerando se vi sembra un'ottima idea raccontare una barzelletta di dubbio gusto, se ballate cercando di imitare la figlia diciottenne di un caro amico, se trovate divertente che vi sia caduta una mosca nel bicchiere. Se invece la faccenda riguarda qualcuno degli ospiti, convogliatelo verso una stanza tranquilla con frasi zuccherine come «Vieni, beviamo qualcosa di là» o «Devo dirti una cosa riservata» e sistematelo su una poltrona. Voi, comunque, considerando il caldo, avrete avuto cura di abbassare la carica alcolica delle magiche bollicine facendo vostro il colpo di genio di una nota Maison, che anni fa ha inaugurato lo Champagne on the rocks, servito in un largo calice pieno di cubetti di ghiaccio con qualche frutto rosso (in questo caso scegliete uno Champagne dosé, per la rotondità). Prudenza invece con lo Champagne Cocktail, forte del Cognac e di una zolletta di zucchero. Meglio un Bellini (succo di pesca e Prosecco) o un Kir (bollicina con Crème de Cassis). Evitate le banali caraffe di spremute ed esercitatevi nei mocktails, i cocktail analcolici eleganti e vivaci di sapore, grazie a radici (zenzero!), bacche (ginepro!), erbe (segrete!). Per sceglierli e ripeterli li avrete prima degustati seduti al bancone (non al tavolino) osservando il barman. Qualcosa di più strutturato? D'accordo, a patto, raccomandano gli esperti, di bere «in salita», cioè procedere dal meno al più alcolico, senza tornare indietro in un volenteroso tentativo di morigeratezza. Se poi avete ecceduto, ogni nazione ha da proporre i suoi rimedi. Il più chic: tuorlo d'uovo, succo di limone, Worcestershire sauce, pepe, consigliato da Jeeves, il perfetto maggiordomo creato da P.G. Wodehouse. Il più a Nord: acqua, miele, aceto di mele, prediletto in Islanda. Il più a Est: tè verde, Cina. Il più esotico: spremuta di sottaceti, Polonia. E, sì, un caffè forte, qui da noi. ■

Immagine dal numero di agosto del 1957.

FOTO R. LETTIERI, ARCH. LCI

Colazione

«PALACINCHE» E COMPOSTA DI PESCHE

AL MARE IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sospesi tra sapori italiani ed eredità istriane e slovene, una giornata sull'Adriatico al confine con l'Est

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Pranzo

FRITTATA DI PESCE

Cena

RISOTTO COI «CAPEROZOLI»

«Palacinche» e composta di pesche

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g pesche – 400 g latte
160 g farina – 2 uova – burro
zucchero – limone – sale

PER LE «PALACINCHE»
Mescolate la farina setacciata con le uova; aggiungete poco per volta il latte, 1 cucchiaio di zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere una pastella piuttosto liquida. Lasciatela riposare per circa 1 ora.
Ungete con un pezzettino di burro una padella di 20-22 cm di diametro. Versatevi un mestolino di pastella, formando uno strato sottile; quando la palacinca (crespella) si staccherà dalla padella, voltatela e cuocetela per un altro minuto. Ripetete fino a esaurire la pastella, ottenendo 12 palacinche.
PER LA COMPOSTA
Tagliate a pezzetti le pesche senza sbucciarle. Cuocetele in una casseruola con 100 g di zucchero e 40 g di succo di limone, per circa 15 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare.
Servite le palacinche con la composta.

Frittata di pesce

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g pesciolini da frittura
12 uova
farina
prezzemolo tritato
latte – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i pesciolini ed eliminate le teste; sciacquateli e asciugateli molto bene, quindi infarinateli e friggeteli in olio di arachide finché non saranno dorati.
Scolateli su carta da cucina e salateli. Lasciateli raffreddare.
Sbattete le uova in una ciotola e aggiungetevi 1 cucchiaiata di prezzemolo, sale, pepe e 2-3 cucchiai di latte, quindi i pesciolini tagliati a pezzetti, tenendone da parte ¼.
Cuocete la frittata in una padella con un filo di olio extravergine: fatela addensare per 4-5 minuti, quindi unite i pesciolini rimasti. Dopo 10 minuti voltate la frittata e terminate di cuocerla sul fuoco oppure, senza voltarla, infornatela sotto il grill per altri 5 minuti: dovrà restare morbida al centro.

Risotto coi «caperozoli»

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg «caperozoli» (vongole) spurgati
350 g riso
prezzemolo tritato
aglio
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Fate aprire i caperozoli in un tegame con un filo di olio, coperti, in circa 5 minuti.
Sgusciatene e sminuzzatene metà.
Filtrate il loro sughetto.
Soffriggete i caperozoli sminuzzati in un tegame con un filo di olio, 1 spicchio di aglio e 1 cucchiaiata di prezzemolo.
Unite il riso e tostatelo per 2-3 minuti, quindi sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco. Portatelo a cottura aggiungendo poco per volta il sughetto dei caperozoli e, quando finisce, acqua calda. Alla fine regolate di sale.
Mantecate il risotto con 2 cucchiai di olio e spegnete.
Servite il risotto coi caperozoli rimasti, sgusciandone la maggior parte e lasciandone alcuni con il guscio. Completate con pepe e prezzemolo.

IL BIANCO PIÙ AMATO

Sempre premiato nei più prestigiosi concorsi vinicoli internazionali, il Pinot Grigio di Torre Rosazza nasce nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, dove le vigne affondano le radici in suoli ricchi di minerali, ideali per la produzione di vini bianchi eleganti e profumati. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha intensi profumi di fiori, mele e pere mature e una struttura morbida e avvolgente, con un finale persistente, rinfrescato da una piacevole nota acidula. Versatile alleato della tavola, si abbina con pesci saporiti, come il salmone e il tonno, zuppe di legumi, salumi stagionati e diventa intrigante con le ricette agrodolci e speziate della cucina etnica. ***torrerosazza.com***

SALMONE MARINATO CON VERDURE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone
500 g *filetto di salmone –* ***500 g*** *aceto di mele*
500 g *succo di mele –* ***200 g*** *spinaci novelli*
100 g *zucchero –* ***2*** *carote –* ***1*** *cipolla –* ***1*** *gambo di sedano*
1 *finocchio –* ***1*** *limone –* ***1*** *scalogno –* ***1/2*** *cavolfiore*
sale – pepe

Condite il salmone con pepe macinato, lo zucchero, 10 g di sale ed erbe aromatiche a piacere; copritelo con la pellicola alimentare e lasciatelo marinare in frigorifero per una notte.
Foderate il fondo di una casseruola di acciaio con due strati di carta stagnola, adagiate sulla carta stagnola delle chips di legno per l'affumicatura e dategli fuoco; lasciate bruciare il legno per un paio di minuti, quindi posatevi sopra un cestello per la cottura a vapore con il filetto di salmone appoggiato dalla parte della pelle; chiudete la casseruola con il coperchio e lasciate affumicare il salmone per 1 ora.
Mondate il finocchio, il gambo di sedano e le carote e tagliateli a fette spesse 5 mm; riducete il cavolfiore in piccole cimette; tagliate a metà la cipolla, eliminate la buccia e sfogliatela.
Portate a ebollizione ½ litro di acqua con il succo del limone, lo scalogno pulito, l'aceto e il succo di mele, tuffatevi le verdure e cuocetele finché non riprende il bollore. Spegnete il fuoco, scolate le verdure, tenendo da parte il liquido di cottura, e lasciatele raffreddare. Distribuitele poi in vasetti di vetro, ricopritele con il liquido di cottura e lasciatele riposare in frigorifero per 24 ore.
Pulite gli spinaci, disponeteli nei piatti, adagiatevi sopra il salmone marinato e servitelo con le verdure in agrodolce.

CON AMORE DA SIRACUSA

Arrivata direttamente dalla Sicilia con una valigia piena di specialità, la nostra ospite ci ha preparato una pasta che ricorda una Norma ma è più fresca e leggera

testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

«Busiate» con pesto rosso e melanzane

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g melanzana – 400 g «busiate»
200 g pomodorini ciliegia
40 g pomodorini secchi – limone
40 g mandorle tostate – pecorino
30 g basilico – olio di arachide
olio extravergine – sale

Gilda Failla, commerciale retail per una banca, era venuta nella nostra cucina nel 2001 e da allora sognava di tornare.

Cominciamo subito con il pesto. Joëlle, mi aiuti?
Sì, pulisco il basilico.

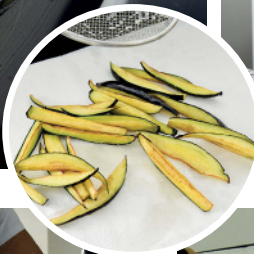
Io taglio i pomodorini e li aggiungo al basilico.

Frullo tutto con 80 g di olio di oliva. Poi unisco i pomodorini secchi e… Joëlle, mi passi le mandorle tostate?
Eccole qui: 40 g giusti.

Alla fine, profumo con la scorza di un limone verdello, anche questo siciliano, e un cucchiaio di pecorino grattugiato.

E ora preparo le melanzane: me ne basta una da 450 g.
La tagli a striscioline?
Sì, e utilizzo solo la parte con la buccia.

L'importanza degli strumenti… il mestolo forato per scolare i fritti.

Le friggo in olio di arachide e le scolo su carta da cucina.

Cuocio la pasta e la condisco con il pesto. Poi completo con le melanzane.
Che profumo!

La ciotolina si intona con il fondo colorato. Per la pasta ti propongo due piatti bianchi.
Questo è perfetto!

Riccardo inquadra e… la foto è pronta.

Non so resistere alle melanzane fritte…

Arrivederci Gilda. Grazie, la pasta era squisita.
Ciao, mi sono divertita! Spero di tornare di nuovo!

ESSERE SUPERIORE

Come il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, prodotto nella zona storica, in un paesaggio mosso da colline e boschi e tanto bello da diventare Patrimonio dell'Unesco

di VALENTINA VERCELLI, foto GIACOMO BRETZEL

Il panorama delle colline di Valdobbiadene (TV) dalla terrazza dell'Osteria senz'oste. Nella pagina accanto, aperitivo alla Vinaria Veneto, con cocktail a base di Prosecco Superiore, accompagnati dai *cichéti*, i tradizionali «bocconcini» veneti.

«Dai, prendiamo un Prosecchino» è il nuovo «Ci vediamo per un caffè». Un commiato amichevole, la promessa di un appuntamento disimpegnato, piacevole, frizzante come questo vino. Ma il Prosecco non è tutto uguale. Per capire le differenze siamo partiti alla scoperta della zona storica di produzione tra Conegliano e Valdobbiadene a bordo di una coupé d'epoca color vinaccia. Senza fretta, con i finestrini abbassati, per cogliere suggestioni e profumi di un territorio bello, anzi, bellissimo, tanto che il 7 luglio è stato proclamato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, per il valore «da proteggere e tutelare per l'unicità del paesaggio **culturale**». (Si tratta del decimo sito al mondo iscritto nella categoria e del secondo in Italia, dopo la zona di Langhe, Roero e Monferrato).

Differenze importanti

Ogni anno si producono circa 550 milioni di bottiglie di Prosecco; 460 milioni sono Doc (le uve sono coltivate in un'area pianeggiante che ricade nelle quattro province friulane e in cinque venete). Ma solo **novanta milioni** hanno diritto alla menzione «Superiore» e sono tutelate con la Docg (a queste si aggiunge la produzione del Prosecco Superiore di Asolo). Arrivano da una zona di 8.500 ettari compresa in 15 comuni della provincia di Treviso, con Conegliano a est e Valdobbiadene a ovest a segnarne gli estremi; in questo territorio ricco di boschi (è una delle zone vinicole europee con la maggiore biodiversità) ci sono 43 ripide colline, dette rive, che danno poco più di tre milioni di bottiglie: l'uva è raccolta a mano, la produzione è più contenuta e la viticoltura è spesso «eroica» per le pendenze da brivido. Infine, c'è il **Cartizze**, una collina di 107 ettari per 1,2 milioni di bottiglie all'anno, che rappresenta il vertice qualitativo del Prosecco Superiore. Naturalmente, al crescere della qualità, corrisponde un aumento del prezzo: ecco perché troverete in vendita bottiglie da 4-5 euro, fino a oltre 20.

Quanto sei dolce?

«Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è apprezzato per la sua fragranza fruttata, ottenuta con il metodo della rifermentazione in autoclave, cioè la presa di spuma in recipienti di grandi dimensioni, che permettono di mantenere integri i profumi dell'uva glera: mela verde, pera bianca e poi albicocca, rosa, fiori di glicine e di acacia...», racconta Innocente Nardi, presidente del **consorzio di tutela**.
Per stappare il più adatto all'occasione, è fondamentale considerarne il grado di dolcezza: ci viene in aiuto Cristian Maitan, migliore sommelier del Conegliano-Valdobbiadene nel 2018. «L'Extra Dry è quello che per tradizione si serve all'aperitivo, accompagnandolo con i *cichéti*, i bocconcini veneti, come i crostini di polenta con il baccalà mantecato, un pezzetto di pane con una fetta di soppressa o di formaggio di malga, l'uovo sodo con l'acciuga, una sarda in saòr o qualche pesciolino fritto. Il Brut è il più versatile e può reggere tutto il pasto, cominciando da antipasti di pesce e verdure, per proseguire con primi piatti di mare e secondi di pesce bianco al forno, mentre per le crudità è meglio orientarsi verso l'Extra Brut, che con il suo gusto secco bilancia la dolcezza di crostacei e conchiglie. Il Dry è una **sorpresa**: qui da sempre l'usanza è berlo a fine pasto, con i biscotti secchi, ma è molto interessante con i piatti piccantini della cucina etnica». Vanno forte anche i cocktail a base di Prosecco Superiore, non per niente siamo nella regione che ha inventato lo Spritz. →

CHE COSA ABBIAMO BEVUTO

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry, Bisol, *24 euro. bisol.it*
Valdobbiadene Prosecco Superiore Campofalco Biologico, Canevel, *11 euro. canevel.it*
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Vino frizzante Nino, Duca di Dolle, *10 euro. ducadidolle.it*
Grave di Stecca Brut, Nino Franco, *22 euro. ninofranco.it*
Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Refrontolo 2018, Santa Margherita, *14 euro. santamargherita.com*
Valdobbiadene Prosecco Difetto Perfetto, Sorelle Bronca, *13,50 euro. sorellebronca.com*
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Jos, Val d'Oca, *12 euro. valdoca.com*

Il luogo giusto per assaggiarlo, preparato proprio come si deve, è la **Vinaria Veneto**, aperta un anno fa da Loris de Faveri con la moglie Serena, nella piazza di Cison di Valmarino. Da provare anche il meno conosciuto Hugo, dove il Prosecco Superiore è miscelato con sciroppo di sambuco e acqua gassata o soda e servito con foglie di menta e una fetta di lime.

Sopra, acquisti in cantina da Canevel e i tortelli ripieni di formaggio morlacco con crema di ortiche del ristorante Salis. Sotto, da sinistra, Ivano Feltrin dell'azienda Duca di Dolle e Desiderio Bisol. Nella pagina accanto, picnic con prodotti tipici e vista sulle colline di Valdobbiadene.

La tradizione è torbida

Il Prosecco **«col fondo»** è il vino della tradizione contadina, tutti lo producevano in casa e lo accompagnavano con l'altra star del territorio, la soppressa. Oggi questa tipologia, imbottigliata con i lieviti, è tornata di moda e piace anche ai giovani; si può scegliere se scaraffarlo per berlo limpido oppure agitare la bottiglia per mescolare i lieviti e gustarlo torbido: in ogni caso, non esiste vino migliore per un picnic all'aperto e non c'è luogo più bello dell'**Osteria senz'oste** come quinta. L'idea, un po' folle e un po' romantica, è di Cesare De Stefani, che sulla collina del Cartizze ha creato un posto dove la gente potesse trovare tutto l'occorrente per una merenda all'aperto: salumi, formaggi, pane e vino si prendono liberamente, lasciando i soldi nell'apposita cassetta, e poi ci si siede ai tavoli tra le vigne, affacciati su un panorama mozzafiato. Se invece i pranzi al sacco non sono il vostro genere, fermatevi pochi metri più sotto, al **ristorante Salis**, dove Chiara Barisan cucina gustose ricette con prodotti tipici di piccoli produttori e c'è una carta dei vini che comprende le migliori etichette di Prosecco Superiore (*salisristorante.it*).

Lungo la via più antica

La zona di produzione del Prosecco Superiore dista 50 chilometri da Venezia e 100 da Cortina: la tentazione di fare un salto in Laguna o sulle Dolomiti è forte, ma sarebbe un peccato perché qui il paesaggio è davvero suggestivo. Nel 1966 è stata creata la prima **Strada del vino** italiana, un itinerario di una cinquantina di chilometri, che collega Valdobbiadene a Conegliano, passando per borghi caratteristici, come Rolle e Cison di Valmarino, e monumenti inaspettati come il duomo di Conegliano, l'abbazia di Follina o l'incantevole molinetto della Croda. Naturalmente, è d'obbligo una sosta in qualche cantina. Da Canevel si va per acquistare il Vigneto del Faè, uno dei pochi Prosecco Superiore a Dosaggio Zero, e l'altrettanto raro Valdobbiadene certificato biologico Campofalco. Bisol produce un ottimo Cartizze Dry e il Relio, un Prosecco Superiore che nasce sulle Rive di Guia ed è dedicato allo zio Aurelio, «la persona della famiglia più dedita all'agricoltura», ci svela Desiderio Bisol. Nino Franco assicura **ospitalità** di charme nella settecentesca Villa Barberina, oggi trasformata in un relais circondato dal vecchio vigneto Grave di Stecca, in cui nasce l'omonimo spumante da abbinare, secondo il consiglio di Silvia Franco, con le ostriche rosa del vicino delta del Po. Duca di Dolle è un agriturismo incantevole, con camere e appartamenti affacciati su un bel giardino con piscina; è decisamente il posto giusto per un aperitivo con una fetta di soppressa, prodotta in proprio da maiali neri allevati allo stato semibrado e un calice di Nino, il Valdobbiadene rifermentato in bottiglia: il modo migliore per concludere questo viaggio, strizzando l'occhio alla tradizione. ■

CREMOSA

CHE BRIVIDI!

Frutta di stagione, acqua tonica, sciroppi, bollicine: da combinare in bibite ghiacciate giocando con aromi e colori. E magari con qualche spruzzo alcolico

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Bicchieri della bibita pestata **Bormioli Rocco**, cannuccia di carta della bibita cremosa **Samurài**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

PESTATA

SCIROPPI FAI DA TE

Menta

Sciogliete 250 g di zucchero in 250 g di acqua. Unitevi 25 g di foglie di menta e cuocete per 4 minuti. Spegnete, lasciate raffreddare e filtrate. Frullate lo sciroppo con qualche foglia di menta fresca e filtratelo di nuovo con una garza. Riportatelo a bollore, poi fate raffreddare. Conservatelo in frigo, in bottiglie richiudibili.

Misto di bosco

Sciogliete 250 g di zucchero in 250 g di acqua. Unitevi 250 g di frutti rossi (lamponi, mirtilli, fragoline di bosco, ribes, more) e cuocete per 4 minuti. Lasciate raffreddare, poi filtrate, senza schiacciare la frutta, ottenendo uno sciroppo. Riportatelo a bollore e lasciatelo raffreddare. Distribuitelo in bottiglie richiudibili e conservate in frigo.

Frutto della passione

Sciogliete 250 g di zucchero in 250 g di acqua. Unitevi la polpa di 10 frutti della passione e 2 scorze di limone. Cuocete per 10 minuti, quindi filtrate senza schiacciare. Riportate a bollore lo sciroppo, poi lasciatelo raffreddare. Versatelo in bottigliette richiudibili e conservatelo in frigorifero.

Cremosa

INGREDIENTI PER 4 COPPE

500 g 3 banane
300 g yogurt greco
200 g succo di pompelmo rosa
90 g lamponi
40 g miele – cereali soffiati
granella di pistacchio
pompelmo per decorare

Tagliate le banane a fettine e distribuitele in un vassoio accanto ai lamponi; ponete in freezer per 4 ore.
Frullate poi 60 g di lamponi e il resto della frutta con lo yogurt, il miele e il succo di pompelmo. Versate nelle coppe e completate con spicchi di pompelmo, granella pistacchio, cereali e i lamponi congelati rimasti.

VARIANTI

Se preferite una bibita più liquida, aggiungete un po' di **latte**. Potete poi intervenire sul sapore e sul colore, scegliendo uno **yogurt alla frutta** anziché quello bianco. Anche i lamponi si possono sostituire con altri frutti.

Pestata

INGREDIENTI PER 6 BICCHIERI

600 g acqua frizzante
80 g zucchero di canna
5 pesche mature
limoni – rosmarino
molto ghiaccio tritato

Sbucciate 2 pesche e tagliatele a pezzetti. Pestateli in un mortaio con un pestello insieme con lo zucchero, le foglie di 2 rametti di rosmarino, 2 fette di limone e il succo di 1 limone.
Frullate le pesche pestate con altre 2 pesche a pezzi; passate al setaccio per eliminare i residui di rosmarino.
Aggiungete l'acqua frizzante e versate tutto in una brocca, che avrete riempito per metà con il ghiaccio tritato, la pesca rimasta tagliata a pezzetti e rametti di rosmarino.

VARIANTI

Per una bevanda meno dolce, completate con **aranciata amara** anziché con acqua minerale. L'aggiunta di uno **sciroppo** offre variazioni infinite sul sapore, mentre per una versione alcolica, sostituite metà dell'acqua frizzante con **spumante**.

Trasparente

INGREDIENTI PER 2 BICCHIERI

350 g acqua tonica
125 g mirtilli
70 g fragoline di bosco
14 g zenzero fresco
1 lime – menta fresca
ghiaccio in cubetti

Infilzate i mirtilli in quattro stecchi da spiedo lunghi, che userete come decorazione.
Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine.
Distribuite nei bicchieri le fragoline, molti cubetti di ghiaccio, qualche mirtillo, le fettine di zenzero, foglie di menta e rondelle di lime.
Riempite con l'acqua tonica e servite con gli spiedini di mirtilli.

VARIANTI

Con uno **sciroppo** potete colorare l'acqua tonica e arricchirla di gusto. Per una versione alcolica, scegliete **vodka** o **gin**, ideali con la tonica.

TRASPARENTE

UNA MERENDA SUL MARE

di ANGELA ODONE, foto RICCARDO LETTIERI

È quella che prepara Giuliana per i nipoti Nicola e Anita. Cuoca per passione e per tradizione di famiglia, impasta la sua schiacciatina livornese con un ingrediente speciale: la brezza del Tirreno

La pasta con le arselle, il baccalà, il riso al nero di seppia, e soprattutto le schiacciatine, le piccole focacce farcite che si trovano solo qui, nel Livornese: sono questi i classici della costa toscana che a casa Gioffredi cucinano da sempre. Una fortuna, penso, perché così non andranno perduti e in più continueranno a essere divulgati con passione e cura.

«La Teresa, la mi' mamma, mi ha insegnato tutto quello che so di cucina», mi racconta Giuliana Gioffredi. «Quando io e i miei due fratelli, Giuliano il maggiore e Andrea il più piccolo, eravamo bimbetti, lei aveva un piccolo baracchino, qui a **Castiglioncello**, sugli scogli di fronte al mare: con un'affettatrice per i panini, imbottiti sempre sul momento, una macchina del caffè e un pozzetto per i gelati, faceva miracoli. Siamo cresciuti sui pungenti, gli scogli di origine vulcanica che rendono unico questo tratto di costa». (Ci troviamo alla fine della strada tortuosa e a picco sul mare resa leggendaria dal film *Il sorpasso* di Dino Risi).

C'è un filo di commozione nella voce di Giuliana mentre ricorda i pranzi della domenica in famiglia, che si sapeva quando iniziavano e mai quando finivano. «A tavola era una guerra, 'na toscanata», interviene Andrea. Al posto del baracchino oggi c'è il ristorante-pizzeria I Pungenti, gestito dai tre fratelli e dalle loro famiglie, che quest'anno festeggia cinquant'anni di attività.

Giuliana cucina da sempre ma ama in particolare preparare dolci, spesso aiutata dai nipoti. Frolle, impasti montati o dolci al cucchiaio, le piacciono tutti, anche quelli passati un po' di moda. Uno su tutti la zuppa inglese, così affascinante con le striature fucsia dell'alchermes. ■

Crostata alla crema con le prugne

È una torta semplice e si può decorare con la frutta preferita. Per la frolla si impastano 250 g di farina con 1 uovo intero e 1 tuorlo, 90 g di burro morbido, 100 g di zucchero e la scorza grattugiata di ½ limone. La pasta deve riposare in frigo per 1 ora, poi si stende in un disco senza bordi di 18-20 cm di diametro e si cuoce in forno a 180 °C per 30 minuti almeno. Si prepara una crema pasticciera con la fecola al posto della farina e, quando sarà fredda, si stende in un ricco strato sopra il disco di frolla. Per la decorazione Giuliana ha scelto tre tipi di susine, le ha tagliate a fettine e a pezzettini e, aiutata dai nipoti, le ha distribuite a mo' di corolla.

Schiacciatina con pomodoro, prosciutto e basilico

È una ricetta di famiglia da quando lo zio di Giuliana l'ha messa a punto e l'ha fatta diventare un successo, anche oltreoceano. Farina 00, lievito di birra, acqua, olio, sale e due ore di lievitazione. Si stende l'impasto in piccole focacce che si cuociono in uno stampo tipo padellino. Verso fine cottura si sfornano, si dividono a metà, si farciscono e si infornano di nuovo per un paio di minuti al massimo, «fino a che il formaggio non si strugge». Da provare anche la versione dolce con crema di nocciole e cioccolato. Il salato sulla superficie e il dolce della farcitura insieme sono irresistibili.

3 GESTI E... CIN CIN

Una regione di mare, un vino rosato, un prodotto tipico e un guizzo di fantasia. L'aperitivo al tramonto è subito pronto di **VALENTINA VERCELLI**

Maremma Toscana Litorale Rosato 2018 Val delle Rose *valdellerose.it* ***14 euro***

Cerasuolo d'Abruzzo 2018 Costadoro *vinicostadoro.it* ***5 euro***

ABRUZZO

FORMAGGIO E MIELE
Pecorino, caciocavallo, scamorza... Serviteli a fettine e accompagnateli con miele, confetture di frutta e mostarde. Schietto e saporito, il **Cerasuolo** ci starà a meraviglia.

TOSCANA

PROSCIUTTO E FRUTTA
Con i fichi, con il melone, ma anche con le pesche: la sapidità di un buon crudo toscano si armonizza con la dolcezza della frutta estiva e con i profumi freschi di un **Sangiovese** in rosa.

Castel del Monte Bombino Nero Veritas 2018 Torrevento *torrevento.it* ***8 euro***

Etna Rosato 2018 Alta Mora *altamora.it* ***16 euro***

SICILIA

CONSERVE DI MARE
Piccoli bocconi di pane fritto o tostato con le eccellenti acciughe locali, dissalate e condite con un filo di olio. Per una nota fresca, servitele su fettine di limone e accompagnatele con un **Etna Rosato**, che vi conquisterà per sapidità ed eleganza.

PUGLIA

MOZZARELLA E SOTTOLI
Spicchi di mozzarella serviti con melanzane, pomodorini, lampascioni e altre verdure, conservate nell'eccellente olio pugliese, si abbinano bene a un delicato **Bombino Nero**. Completate con foglie di menta per un extra di profumi.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

VACANZE GLUTEN FREE

La focaccia è lo spuntino di chi viaggia, la merenda preferita dai bambini, il pranzo più amato e più pratico da consumare sotto l'ombrellone. Schär la propone senza glutine e senza lattosio, l'ideale anche per chi deve seguire una dieta gluten free, in una nuova ricetta con olio extravergine di oliva, una maggiore quantità di pasta madre e un abbondante trito di rosmarino che la rendono particolarmente appetitosa e profumata. Grazie a una lievitazione naturale lenta, la focaccia al rosmarino di Schär ha una mollica molto soffice e si mantiene fresca a lungo. Una volta tolta dalla confezione è pronta da mangiare, così com'è oppure farcita a piacere. Tostata leggermente, poi, è irresistibile, perché diventa croccante e sprigiona tutto il suo buon aroma mediterraneo.

Lo chef Antonio Paolino consiglia di farcirla così:
- Radicchio e speck
- Pesto, patate e fagiolini
- Mortadella e squacquerone
- Salsiccia e friarielli
- Patate, cozze e burrata
- Cipolla di Cannara e caciotta al tartufo
- Fave e pecorino

NELLA CASA DORATA

Quella di Chiara Rossetto è un mulino tra le spighe. Un paradiso con l'orto e il pollaio, dove si vive, si impasta e si sogna. Da otto generazioni

di SARA TIENI, foto JACOPO SALVI

Chiara Rossetto, a destra, titolare della Molino Rossetto, con i figli Maria Vittoria, Carlo Alberto (seduto) e Giulio; insieme con loro la mamma di Chiara, Maria Grazia Rodighiero. La famiglia è ritratta nel portico de La Molinella, antico mulino nella campagna padovana.

«Sono nata e cresciuta in un mulino, ho sempre saputo che quello sarebbe stato il mio destino. Così quel destino io l'ho plasmato come il pane: con un po' di creatività». Chiara Rossetto è una manager anomala e multitasking. Impegnata col fratello Paolo nella gestione dell'azienda di famiglia, la Molino Rossetto, specializzata in farine e preparati «innovativi e funzionali» a base di farine (intorno ai 60 milioni di euro di fatturato, 30 milioni di pezzi venduti l'anno solo nei supermercati e ipermercati), trasmette subito una cosa: che vita e lavoro possono andare molto d'accordo e che la sua giornata non si esaurisce certo a una scrivania. Ci accoglie a La Molinella, a Pontelongo, nella **campagna padovana**, dove vive con la sua famiglia. Un'antica casa di campagna oltre che un hub creativo dove si tengono anche corsi di cucina. Chiara si è trasferita lì con i suoi genitori negli anni Ottanta. Intorno, un mare di grano, un grande giardino, l'orto e il pollaio e un lungo **viale di platani** voluto da papà Carlo (da poco scomparso) e a cui ora sarà dedicato. «Fu la prima cosa che fece: piantare alberi. Qui non c'era nulla, perché secondo i contadini fanno ombra e tolgono spazio alle coltivazioni». Il sole picchia, eppure la padrona di casa sembra non sentirlo. Energica e soave, gestisce con leggerezza un fitto traffico di telefonate. Nel mentre assegna i compiti ai tre figli Carlo Alberto, Maria Vittoria e Giulio. La madre, Maria Grazia, si affaccia per dare una mano e porge alcune preziose tovaglie. «Oggi si prepara la tavola delle feste», annuncia lei mentre porge a tutti le posate in argento con cui apparecchiare sotto il vecchio porticato in mattoni.

«Amo i classici: la tovaglia bianca di lino, per esempio, ricamata e ben stirata e i bicchieri per l'acqua in **argento**, con incisi i nomi di tutta la famiglia. Mi piace l'idea che ciascuno abbia qualcosa di suo». Non manca un tocco eccentrico, due servizi di porcellana diversi mescolati, come le sedie. Ovunque ortensie, disseminate qua e là. Noto che anche i tovaglioli sono ricamati. «Sì, con il nome della nostra casa: li ha realizzati una signora della zona, come si faceva una volta. A lei ho chiesto di preparare anche delle lenzuola ricamate con il nome di mia figlia Maria Vittoria». Per le posate, mi accorgo che Chiara ha una specie di fissa. Un affair di famiglia, dato che suo marito è Marco Greggio, celebre argentiere proprietario anche di Cesa 1882, marchio che riforniva Casa Savoia e, oggi, il Quirinale. «Quando mi sono sposata non ho potuto neanche fare la lista nozze», ci confessa divertita. Inoltre, se viaggia per lavoro (e accade spesso), Chiara tiene nella borsa un cucchiaino d'argento. «Spesso sostituisco il pranzo con un cappuccino al bar: il cucchiaino mi ricorda casa, inoltre l'argento è un materiale dalla funzione antibatterica». Alla signora piace che le cose, anche più quotidiane, abbiano un significato. Proprio per questo la scelta cade sulle posate dal cosiddetto decoro San Marco. «Mi piaceva fare un omaggio alla **Serenissima Repubblica di Venezia**, date le nostre origini». I Rossetto sono mugnai dal 1760. «Oltre a mio padre, anche i miei zii lo erano: siamo all'ottava generazione. E oggi in azienda sono coinvolte le mie nipoti Claudia e Giorgia. Si occupano con mio fratello dell'azienda agricola». L'idea di sostenere l'ambiente è venuta a Chiara durante un viaggio in Ecuador con l'associazione non profit Oxfam Italia. →

Lasagnette con gamberi e burrata

«È una versione moderna della classica lasagna, che servo in monoporzione: per me più elegante. Per quattro persone, preparo una sfoglia con 300 g di farina 00 e 3 uova biologiche del nostro pollaio. Ricavo dei dischi sottilissimi di 12 cm di diametro e li farcisco con una besciamella leggera; 12 gamberi di Mazara del Vallo sgusciati, sminuzzati e scottati appena in padella sfumando con vino bianco; zucchine novelle tagliate a rondelle e saltate in padella con olio extravergine, sale e un goccio di acqua. Inforno a 180 °C per 10 minuti. Il tocco finale? La burrata, spezzettata nei piatti, prima di servire: regala la freschezza dell'estate».

Sopra, posate di Greggio Argento, azienda del marito di Chiara Rossetto. Sotto, un tumbler inciso con il nome del figlio più piccolo.

Pane in teglia

«Miscelo 250 g di farina di farro con 250 g di farina 00 e 1 cucchiaino di sale, poi unisco 35 g di lievito madre essiccato e 350 ml di acqua e quindi impasto fino a ottenere una pasta soda e compatta. Faccio lievitare per 50 minuti, impasto di nuovo e lascio riposare per 1 ora. Alla fine incido la superficie del pane al centro, stilizzando una spiga, e metto a cuocere in forno a 220 °C per 40 minuti in uno stampo di ceramica refrattaria».

Creme fredde con lingue di gatto

«Amalgamo 100 g di burro morbido con 100 g di zucchero a velo; monto 3 albumi. Incorporo 50 g di farina 00 e metà degli albumi; unisco infine i restanti albumi e 50 g di farina. Verso tutto in una sacca da pasticciere con il beccuccio largo (1,5 cm) e piatto. Stendo delle strisce lunghe 4-5 cm, distanziate di 4 cm, su una placca foderata con carta da forno. Metto in frigo per 10 minuti e quindi inforno per 15 minuti a 180 °C. Di solito le servo con crema pasticciera aromatizzata al caffè e spolverizzata di cacao oppure classica decorata con frutta di stagione».

Chiara Rossetto nei campi di grano biologico accanto a La Molinella, la casa di famiglia.

«Lì le donne coltivavano orgogliosamente le proprie fincas, piccoli appezzamenti di terreno, senza prodotti chimici. Il pensiero alla base di quella fatica mi ha folgorato: fare del bene alla terra oltre che a se stessi. Ci ho creduto, ho anche discusso con mio padre Carlo per questo». Alla fine l’ha spuntata lei: la ritraiamo proprio immersa nelle sue **spighe biologiche**. «Coltiviamo 100 ettari secondo questo metodo. Tra le novità anche il rilancio di qualità antiche come il grano siciliano Tumminia e il pugliese Senatore Cappelli, entrambi macinati a pietra».

Vulcanica e pratica, Chiara mi racconta come ha **rivitalizzato** con una novità lo scaffale delle farine nei supermercati, a suo dire «un po’ stanco»: «Le vendiamo in brik, i contenitori rigidi di solito usati per il latte. In questo caso sono in carta FSC riciclabile: pratici, permettono di conservare e consumare il contenuto fino agli ultimi grammi. Quelli che di solito si buttano. È un **approccio sostenibile** a un ingrediente che costa poco e che per questo spesso viene sprecato». Lei, gli ultimi 50 grammi del brik in questione li impiega per preparare la besciamella per le sue lasagnette con gamberi «comprati al mercato di Chioggia. Un omaggio al mare, così vicino che certi giorni se ne sente il profumo». Pochi grammi di farina finiscono anche nelle creme pasticciere, servite con le lingue di gatto, biscottini sottili come cialde. «Adoro i dolci. I miei amavano ricevere ogni sabato. Papà, cacciatore, era addetto agli spiedi di selvaggina, mamma alla pasta fresca, tirata a mano sottilissima. Io ai dessert. Mio padre mi prendeva in giro: “Siccome le torte arrivano per ultime”, mi diceva, “i complimenti alla fine sono tutti per te”». ■

SI RINGRAZIA LA BOUTIQUE **LA CASA DI CRILÙ**, DI PIOVE DI SACCO (PD), PER GLI ALLESTIMENTI DELLA TAVOLA.

ricettario
di agosto

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 119**

testi
LAURA FORTI
GAIA MASIERO
ANGELA ODONE
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

Chi c'è nella nostra cucina

JOËLLE NÉDERLANTS

È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista di cioccolato (è belga), studia novità e tradizioni della pasticceria e le reinventa nei suoi dolci. Provate l'originale sorbetto di mela verde.

DAVIDE NEGRI

Vulcanico, sempre in movimento, ha fatto esperienza in Francia, negli Stati Uniti, in Australia e in Malesia per conoscere meglio tecniche e ingredienti del mondo che adotta con ottimi risultati nella nostra cucina. Ama in particolare la carne: da assaggiare il suo biancostato.

In riva al mare

Le foto all'aperto di questo ricettario sono state scattate a La Perla del Mare, il ristorante che Deborah Corsi gestisce con il marito Emanuele Giampieri sulla spiaggia di San Vincenzo (LI). Si pranza in una moderna e luminosa capanna guardando all'orizzonte i profili dell'Elba, della Capraia e della Corsica.

DEBORAH CORSI

Il suo amore per la cucina è nato preparando ravioli e tagliatelle con la nonna. Ha studiato alla scuola dell'Alma e all'Etoile Academy e oggi fa parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Nei suoi piatti esprime anche la propria passione per la pittura, e la sensibilità per il colore. Squisita la carbonara di mare creata per noi.

Focaccia e tre pesti

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 10 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA FOCACCIA
- 1 kg **farina 00**
- 250 g **farina Manitoba**
- 1 g **lievito di birra fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER I PESTI
- 250 g **peperone giallo**
- 250 g **pomodori**
- 200 g **sedano**
- 80 g **mandorle**
- 70 g **pinoli tostati**
- 50 g **prezzemolo tritato**
- 10 **filetti di acciuga sott'olio**
- **basilico**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER LA FOCACCIA

Preparate il poolish (pre-lievito) impastando la farina Manitoba con 200 g di acqua e 1 g di lievito: dovrete ottenere un impasto colloso e abbastanza liquido. Lasciatelo riposare per 8 ore a temperatura ambiente.
Impastate la farina 00 con 330 g di poolish unendo a poco a poco 1 litro di acqua. Quando l'impasto sarà abbastanza morbido, lavoratelo ancora brevemente e poi fatelo riposare per 5 minuti; ripetete per altre 2 volte queste operazioni e alla fine impastate ancora incorporando 15 g di sale. Stendete la pasta su due o più placche.
Preparate un'emulsione con olio e acqua in parti uguali, salatela e usatela per ungere la pasta già stesa. Fatela riposare per 2 ore a temperatura ambiente o all'interno del forno spento.
Infornate a 230 °C per 15 minuti circa.

PER I PESTI

Sedano e mandorle Tritate molto finemente 200 g di sedano con 80 g di mandole, unite 120 g di olio e condite con sale e pepe.
Pomodori e pinoli Tagliate a dadini di piccole dimensioni i pomodori, unite i pinoli tostati, 120 g di olio, sale, pepe e una decina di foglie di basilico spezzettate, mescolate delicatamente.
Peperoni e acciughe Tritate finemente il peperone crudo con le acciughe e il prezzemolo. Unite a filo 120 g di olio; aggiustate di sale e pepate.
Sfornate la focaccia, dividetela in lunghe strisce e servitela con i pesti.

aperitivi

Ciotola del pesto di sedano **Easy Life**, ciotola del pesto di pomodori **Hermès**, tovagliolo celeste **Hue table stories**, tovagliolo bianco con profilo azzurro **Funky Table**, cucchiaini **Sambonet**.

antipasti

Piatto dei calamari e piattini dei fagottini **Hermès**, ciotoline e vassoio bianco **Easy Life**, tovaglietta americana tonda **Cargo Milano**, tovagliolo blu **Society Limonta**, bicchieri blu **Bitossi Home** da **Funky Table**, tovagliolo celeste **Hue table stories**, fondo di piastrelle **Mosaic del Sur**.

Calamari alla griglia sulla panzanella

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PANZANELLA
500 g pane raffermo
3 pomodori grandi
1 cetriolo
1 carota grande
1 cipolla
1 gambo di sedano
aceto di vino bianco
senape
olio extravergine di oliva
sale
PER I CALAMARI
8 calamari di medie dimensioni puliti
1 piccolo spicchio di aglio
prezzemolo – limone – sale
olio extravergine di oliva

PER LA PANZANELLA
Dividete il pane in dadini e tostateli in padella fino a renderli croccanti.
Mondate le verdure e tagliatele in dadini della stessa dimensione di quelli di pane. Raccogliete tutto in una ciotola.
Preparate un'emulsione con 3 parti di olio, 1 parte di aceto, senape e un pizzico di sale; usatela per condire la panzanella.
PER I CALAMARI
Frullate 150 g di olio con abbondante prezzemolo tritato, l'aglio, un pizzico di sale e il succo di 1 limone.
Disponete i calamari in una pirofila e copriteli con l'olio al prezzemolo. Lasciate insaporire per 5 minuti.
Scolate i calamari dall'olio e cuoceteli sulla griglia rovente per un paio di minuti per parte.
Distribuite la panzanella in un piatto di portata o nei singoli piatti e accomodatevi sopra i calamari grigliati. Completate con poco olio al prezzemolo e servite subito.

Fagottini croccanti con crema di ceci speziata

Cuoco Davide Negri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

450 g ceci lessati
300 g zucchine trombetta
300 g yogurt greco
50 g rucola
10 pomodorini ciliegia gialli
8 fogli di pasta fillo
2 baccelli di cardamomo
1 cipollotto – cumino in polvere
coriandolo in polvere
menta – limone – aglio
concentrato di pomodoro
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Affettate il cipollotto e rosolatelo in una casseruola con ½ spicchio di aglio e un filo di olio extravergine. Dopo 2 minuti unite i ceci e fateli insaporire per 1 minuto. Aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 bicchiere di acqua, 1 cucchiaino di cumino, 1 di coriandolo e i semi schiacciati di 2 baccelli di cardamomo.
Cuocete per 5 minuti circa: spegnete quando l'acqua si sarà bene asciugata.
Frullate i ceci ottenendo una crema consistente.
Lavorate la pasta fillo, un foglio per volta, tenendo coperti gli altri della confezione per evitare che si asciughino.
Tagliate a metà un foglio e piegate a metà per il lungo ogni parte. Disponete alla base della striscia 1 cucchiaiata di crema di ceci e richiudete la pasta a pacchettino, dando forma triangolare, con più giri. Inumidite l'ultima porzione di pasta con un po' di acqua per sigillare il triangolo.
Tagliate le zucchine trombetta a strisce sottili e conditele con olio extravergine, sale e pepe; mescolatele con la rucola e i pomodorini a spicchi.
Preparate una salsa mescolando lo yogurt con una decina di foglie di menta tritate, sale, pepe, 2 cucchiai di olio extravergine e il succo di 1 limone. Volendo, potete insaporirlo anche con un pezzetto di aglio tritato.
Friggete i triangoli in olio di arachide bollente e scolateli su carta da cucina.
Serviteli con l'insalata e con la salsa.

primi

Carbonara di mare

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Scorciatoia 25 minuti con i tagliolini già pronti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
250 g farina 00
200 g uova intere – sale
PER IL SUGO
500 g cozze pulite
500 g vongole spurgate
150 g calamaretti puliti
100 g vino bianco secco
100 g panna fresca
60 g Grana Padano Dop grattugiato
2 piccoli spicchi di aglio
1 uovo intero – 1 tuorlo
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva

PER LA PASTA
Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e 50-60 g di acqua, unendola un po' alla volta. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e ponetelo a riposare in frigo per 30 minuti circa.
Stendete la pasta a 2 mm di spessore e ricavatevi i tagliolini.
PER IL SUGO
Raccogliete le cozze e le vongole in una padella di grandi dimensioni con un filo di olio e gli spicchi di aglio con la buccia, rosolate sulla fiamma vivace per 1 minuto, sfumate con il vino, profumate con 1 cucchiaio di prezzemolo e coprite; quando le conchiglie saranno aperte, spegnete.
Sgusciatele tutte tranne 4-5 cozze e 4-5 vongole che userete per decorare; filtrate il liquido di cottura.
Sbattete l'uovo e il tuorlo con il liquido filtrato, la panna e il grana.
Rosolate nella padella delle cozze, velata di nuovo olio, i calamaretti a tocchi per 1 minuto, poi unite le cozze e le vongole sgusciate.
Lessate i tagliolini per 1-2 minuti, scolateli nella padella con le cozze e unite l'uovo sbattuto con il grana; mantecate rapidamente, distribuite nei piatti, completate con i molluschi tenuti da parte, poco prezzemolo e un filo di olio crudo e servite subito.

Scolate sempre i tagliolini bene al dente e non eliminate tutta l'acqua: eviterete che si incollino trasformandosi in una massa inestricabile.

Piatto fondo della fregola **Zodio**, piatto piano **Easy Life**, fondo di piastrelle blu **Mosaic del Sur**, bicchiere basso blu e sottopiatti in midollino della carbonara **Funky Table**, posate **Sambonet**.

Fregola con erbe e caprino

Cuoco Davide Negri
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fregola media
160 g formaggio caprino
1 cipollotto rosso giovane
burro – santoreggia
Parmigiano Reggiano Dop
fiori ed erbe aromatiche
brodo vegetale – sale
olio extravergine di oliva

Tostate la fregola in una casseruola con un filo di olio, per circa 1 minuto. Bagnatela con 1-2 mestolini di brodo e cuocetela come un risotto, aggiungendo poco brodo per volta, in 12-15 minuti (serviranno circa 900 g di brodo). Alla fine regolate di sale.
Mantecate la fregola con 40 g di burro e 4 cucchiai di parmigiano grattugiato e aggiungete il cipollotto, tagliato molto finemente, e poche foglie di santoreggia.
Completate con il caprino a fiocchetti, altre erbe aromatiche e fiori edibili a piacere.

Gnocchi di ricotta, friggitelli e cipolla rossa

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI GNOCCHI
300 g ricotta
200 g farina
40 g Parmigiano Reggiano Dop
40 g pecorino
1 uovo
1 tuorlo
sale
PER IL CONDIMENTO
200 g peperoni friggitelli
120 g panna acida
100 g cipolla rossa di Tropea
60 g latte
40 g capperi sott'olio
30 g pinoli
santoreggia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER GLI GNOCCHI
Lavorate la ricotta con la frusta per ammorbidirla finché non diventa cremosa; incorporate poi il parmigiano e il pecorino grattugiati, l'uovo e il tuorlo, la farina e una presa di sale.
Dividete il composto in 8 parti, formate altrettanti filoncini e tagliateli a tocchetti di 2 cm. Passateli delicatamente sull'apposita tavoletta per rigare gli gnocchi o sui rebbi di una forchetta, spolverizzando sempre gli strumenti e il piano di lavoro con un po' di farina.
PER IL CONDIMENTO
Mescolate la panna acida con il latte, una presa di sale, una macinata di pepe e 20 g di capperi tritati.
Mondate i friggitelli eliminando picciolo e semi, e riduceteli a rondelle; tagliate la cipolla di Tropea ottenendo fette lunghe e sottili. Saltate in padella i peperoni per 3 minuti con un filo di olio, aggiungete la cipolla, una manciata di santoreggia e i capperi rimasti, aggiustate di sale e lasciate sul fuoco per altri 3 minuti.
Sbollentate gli gnocchi in acqua salata, scolateli quando vengono a galla e insaporiteli in padella con le verdure per 1 minuto.
Dividete la crema nei piatti, adagiatevi gli gnocchi e completate con i pinoli tostati e tritati.
Da sapere Per ottenere un impasto più consistente, lasciate asciugare la ricotta per 1 ora su un foglio di carta da cucina prima dell'uso.

Fusilli al pesto di dragoncello con melanzane e gamberi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g fusilli tricolori
50 g anacardi
15 g dragoncello
16 code di gambero rosso già sgusciate
1 melanzana lunga da 150 g
1 spicchio di aglio
farina
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Mondate la melanzana e tagliatela a rondelle sottili. Infarinatele e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo fino a quando saranno dorate; scolatele su carta da cucina.
Tritate gli anacardi con il dragoncello; mettete da parte ⅓ del trito per i gamberi. Frullate il resto con l'aglio, 50 g di olio extravergine e un pizzico di sale ottenendo un pesto.
Cospargete le code di gambero con il trito al dragoncello e scottatele in padella in un velo di olio extravergine ben caldo per 30 secondi per parte a fuoco vivo.
Cuocete i fusilli, conditeli con il pesto e completate con il trito avanzato, le melanzane fritte, le code di gambero e qualche foglia di dragoncello.

Piatti fondi e piani **Easy Life**, bicchiere **Bitossi Home** da **Funky Table**, tovaglia **Coincasa**, posate **Sambonet**.

pesci

Piatto bianco delle capesante **Easy Life**, sottopiatto in midollino e tovagliolo bianco **Funky Table**, tovaglietta americana blu **Society Limonta**, forchetta **Sambonet**, balena di ceramica **MV% Ceramics Design**.

!

Quando acquistate le capesante, verificate che il corallo abbia un colore brillante e che la noce sia di un bianco candido con una consistenza soda e un profumo fresco di mare.

Capesante con peperoni allo zenzero

Cuoco Davide Negri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Scorciatoia 50 minuti con semi di zucca al naturale
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **100 g semi di zucca decorticati**
- **100 g panna fresca**
- **50 g zucchero**
- **30 g zenzero fresco**
- **16 capesante**
- **3 filetti di acciuga**
- **2 peperoni**
- **1 scalogno**
- **zafferano in polvere**
- **erba cipollina**
- **vino bianco secco**
- **aceto bianco – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER I PEPERONI
Arrostite i peperoni in forno a 220 °C per 30 minuti. Spellateli e tagliateli a filetti. Conditeli con olio, sale, pepe, 1 cucchiaio di erba cipollina a rondelline, i filetti di acciuga tagliati a pezzetti e lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine. Lasciate insaporire.
PER IL CROCCANTE DI SEMI DI ZUCCA
Sciogliete lo zucchero in una piccola casseruola con 10 g di acqua e un pizzico di sale. Quando lo zucchero comincia a sobbollire (per verificarlo, immergete una forchetta e soffiate tra i rebbi: dovranno formarsi delle grandi bolle), aggiungete i semi di zucca e mescolate finché lo zucchero non comincia a colorirsi. Spegnete e allargate i semi su un foglio di carta da forno. Lasciateli raffreddare per 10 minuti, quindi sminuzzateli grossolanamente con un coltello.
PER LE CAPESANTE
Pulite le capesante separando i coralli (la parte arancione) dalle noci.
Cuocete i coralli per 3 minuti con una piccola noce di burro.
Cuocete 1 bicchiere di vino con 1 bicchiere di aceto e 1 scalogno a pezzetti per circa 15 minuti, finché non si sarà ridotto a un decimo.
Versate il liquido, filtrandolo, in un frullatore e mescolatelo con la panna (non fredda), 1 bustina di zafferano, una presa di sale e i coralli cotti nel burro. Frullate tutto, ottenendo una salsa.
Salate e pepate le noci delle capesante e rosolatele in una padella con una noce di burro per 30 secondi per lato.
Servitele con i peperoni arrostiti e la salsa completando con il croccante di zucca e, a piacere, salicornia.

Padellata di mare

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1,2 kg 4 seppie pulite**
- **1 kg 1 polpo**
- **800 g polpa di pesce bianco**
- **4 scampi**
- **4 gamberi**
- **2 zucchine**
- **1 patata**
- **1 carota**
- **limone – aglio**
- **timo – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Lessate il polpo per 40 minuti e lasciatelo intiepidire nell'acqua. Scolatelo e dividetelo in tocchi separando i tentacoli dalla testa. Conservate il liquido di cottura.
Fate bollire le seppie in acqua e limone per 30 minuti. Scolatele e dividetele in quattro parti. Conservate anche questo brodo di cottura.
Mondate le verdure e tagliatele a cubetti, poi sbollentateli in acqua ben salata, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Sgocciolateli bene.
Dividete la polpa di pesce in trancetti.
Sgusciate le code degli scampi e dei gamberi lasciandoli interi; eliminate i budellini scuri.
Rosolate vivacemente in padella in un velo di olio 1 spicchio di aglio schiacciato; dopo 1 minuto unite i trancetti di pesce, poi scampi e gamberi; bagnate con un mestolino di acqua di cottura del polpo e uno delle seppie, dopo 1 minuto aggiungete il polpo e le seppie. Dopo altri 3-4 minuti unite le verdure e cuocete ancora per 3-4 minuti. Completate con qualche fogliolina di timo e portate in tavola.

verdure

Piatti della frisella e delle frittelle **Hermès**, ciotolina e piattino delle frittelle **Easy Life**, tovaglioli **Hue table stories**, americana blu in rafia **Funky Table**, posate **Sambonet**, tovaglia **Coincasa**.

!

Lemon grass e coriandolo fresco danno a questa frisella una virata esotica molto caratteristica. Sostituiteli con maggiorana per un aroma tutto mediterraneo.

Frisella con misto dell'orto all'orientale

Cuoco Davide Negri
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g pomodorini ciliegia
120 g zucchine mignon
100 g taccole pulite
100 g piattoni puliti
80 g pomodorini ciliegia gialli
4 friselle
carote novelle – aceto
lemon grass – basilico
coriandolo fresco – sale
olio extravergine di oliva

Bagnate le friselle con una miscela di 100 g di acqua e 50 g di aceto e lasciatele ammorbidire.
Affettate un fusto di lemon grass e frullatelo con 35 g di olio e un ciuffetto di coriandolo fresco.
Sbollentate taccole in acqua bollente per 2 minuti e i piattoni per 3 minuti.
Tagliate le zucchine per il lungo e sbollentate anch'esse per 1-2 minuti.
Tagliate i pomodorini ciliegia rossi e gialli a metà.
Distribuite i pomodorini e le verdure sulle friselle, completate con basilico fresco e carote novelle e condite con sale e l'olio aromatico.

Frittelle di zucchine e insalata di ravanelli

Cuoco Davide Negri
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina
200 g zucchine
150 g latte
30 g filetti di acciuga sott'olio
10 g mollica di pane
5 g lievito di birra
20 fiori di zucchina
6 ravanelli
1 rapa bianca
miele – limone
origano fresco
semi di canapa
olio extravergine di oliva
prezzemolo – sale – pepe

Mescolate la farina con il latte leggermente riscaldato, il lievito sbriciolato e un pizzico di sale, ottenendo una pastella molto consistente. Lasciatela riposare coperta finché non raddoppia di volume (circa 2 ore).
Lavate le zucchine e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Mescolatele poi alla pastella, aggiungendo anche 16 fiori, puliti e divisi a strisce.
Cuocete il composto in una padella con 4 cucchiai di olio, versandolo in frittelle di circa 10 cm di diametro. Cuocetele per circa 2 minuti per lato.
Frullate con il mixer a immersione la mollica con 15 g di olio, le acciughe, 10 g di miele, 35 g di succo di limone, 40 g di acqua e qualche foglia di prezzemolo, ottenendo una salsa.
Sbucciate e affettate molto sottilmente la rapa bianca e tagliate a metà i ravanelli. Unite i fiori di zucchina rimasti e condite con olio, sale, pepe, origano fresco e 1 cucchiaio di semi di canapa.
Servite le frittelle con l'insalata di ravanelli e la salsa.

carni e formaggi

Vitello profumato e caponata leggera

Cuoco Davide Negri
Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 4 filetti di vitello
220 g melanzane lunghe mignon
100 g cipollotto rosso
10 g pinoli
8 olive verdi grosse
2 pomodori camone
zucchero
aceto – aglio
burro
semi di finocchio
anice stellato
maggiorana – cerfoglio
rosmarino – senape
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Salate e pepate i filetti e cuoceteli in una padella con una noce di burro aromatizzato con 1 spicchio di aglio schiacciato, 1 stella di anice e semi di finocchio. La temperatura non dovrà essere troppo elevata, per evitare che il burro si annerisca. Irrorate i filetti con il burro voltandoli su tutti i lati e togliendo ogni tanto la padella dal fuoco per moderare la temperatura. Serviranno in tutto 10-12 minuti.
Lasciateli riposare per 5-6 minuti.
Spennellateli infine con 1 cucchiaino di senape diluito con un po' di acqua e «impanateli» in un trito di maggiorana, rosmarino e cerfoglio.

PER LA CAPONATA
Tagliate le melanzane a metà per il lungo e incidete la polpa a griglia.
Tagliate per il lungo anche i cipollotti e a metà i pomodori.
Cuocete le verdure in padella, con un filo di olio a fuoco vivo, per 3-4 minuti.
Tostate i pinoli in una piccola padella per 2-3 minuti.
Condite le verdure con i pinoli, le olive a pezzetti, un filo di olio, un pizzico di zucchero e uno spruzzo di aceto e servitele con la carne.

!

Lasciate riposare la carne arrostita per 5-15 minuti (secondo le dimensioni) prima di affettarla: i succhi si ridistribuiscono nella polpa e non si disperdono al momento del taglio.

Pomodori ripieni di burrata

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g burrata
4 pomodori grandi tipo cuore di bue o pisanelli
basilico – rucola o misticanza
misto croccante (semi di girasole, semi di lino bianco)
olio extravergine di oliva
sale

Svuotate i pomodori conservando la polpa che ricaverete e salateli all'interno.
Frullate 6-8 cucchiai di olio con 8 foglie di basilico. Con un paio di cucchiai condite la polpa dei pomodori e mescolatela con la burrata sfilacciata. Distribuitela nei pomodori e completate con altro olio al basilico e i semi croccanti.
Servite con rucola o misticanza.

Piatto del vitello **Easy Life**, sottopiatto in vimini **Funky Table**, americane blu **Society Limonta**, tovagliolo **Hue table stories**, posate **Sambonet**.

Tovaglia del biancostato **Coincasa**, piattini delle tortine morbide **Hermès**, tovaglioli **Hue table stories**.

Biancostato affumicato con patate e peperoni

Cuoco Davide Negri
Impegno Medio
Tempo 5 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg biancostato con l'osso
400 g pomodori pelati
10 g cipolla disidratata
10 g paprica piccante
5 g aglio disidratato
6 peperoni piccoli dolci
6 patate piccole bianche
6 patate piccole rosse
1 peperoncino fresco
zucchero – aglio – aceto
cipollotto – melassa
paprica affumicata – pepe
olio extravergine – sale
trucioli di legno per affumicatura

PER LA CARNE
Miscelate l'aglio e la cipolla disidratati, la paprica piccante, 30 g di zucchero e 50 g di sale. Cospargete la carne con questa miscela e infornatela a 140 °C per 3 ore inserendo nel forno, su una placchetta, due manciate di trucioli incendiati, che facciano un po' di fumo. Dovrete accenderli per due o tre volte, in base a quanto vi piace il gusto affumicato.
Togliete la carne dal forno e avvolgetela completamente nell'alluminio, quindi cuocetela ancora per 50 minuti; lasciatela riposare avvolta nella carta per 1 ora fuori dal forno.
PER LA SALSA
Rosolate il peperoncino affettato con 1 cipollotto a pezzetti in una casseruola con un filo di olio e 1 spicchio di aglio, per circa 2 minuti.
Aggiungete i pelati, una presa di sale, pepe, 1 cucchiaino di paprica affumicata, 50 g di melassa e 1 cucchiaio di aceto e fate cuocere per 40 minuti circa. Infine passate la salsa al passaverdure.
PER LE VERDURE
Lavate le patate, tagliatele a metà e sbollentatele per 3 minuti. Quindi disponetele su una placca da forno. Accanto, sistemate anche i peperoni tagliati a metà e privati dei semi. Infornate a 220 °C per 15-20 minuti.
Affettate la carne e servitela con le verdure e la salsa e, se vi piace, in un panino, come abbiamo fatto noi.
Da sapere Tra i trucioli per affumicatura, sono ottimi gli Hickory, che hanno un profumo simile a quello del bacon. Si trovano nei supermercati e nei negozi di bricolage.

dolci

Tortine morbide alle pesche

Cuoca Deborah Corsi
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g zucchero semolato
120 g farina 00
80 g burro
50 g fecola di patate
4 uova intere
2 tuorli
3 pesche
1 bustina di lievito in polvere per dolci
limone – zucchero a velo
mandorle a lamelle

Montate gli albumi a neve e ben ferma. Montate separatamente anche tutti i tuorli con lo zucchero semolato fino a quando non otterrete un composto spumoso.
Incorporate ai tuorli montati la farina, la fecola e il lievito setacciati, poi la scorza grattugiata di 1 limone. Incorporate il burro a temperatura ambiente, gli albumi montati e 2 pesche tagliate a fettine sottili.
Distribuite il composto in 6 stampini usa e getta imburrati e infarinati (ø 6 cm, h 4 cm) e completate con fettine di pesca e un paio di cucchiai di mandorle a filetti.
Infornate a 180 °C per 15-20 minuti; sfornate, lasciate intiepidire, sformate e completate con poco zucchero a velo. Servite a piacere con crema pasticciera e fettine di pesca.

«Tiramisù» ai lamponi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g lamponi
250 g savoiardi morbidi sardi
250 g mascarpone
150 g panna fresca montata
70 g zucchero semolato
50 g zucchero a velo
verbena
mandorle a lamelle

Mescolate zucchero semolato e mascarpone.
Montate la panna con lo zucchero a velo e incorporatela delicatamente al mascarpone.
Frullate 150 g di lamponi con 200 g di acqua e 4 foglie di verbena; inzuppate i savoiardi con questo liquido e disponeteli in una pirofila (ø 22 cm, h 5 cm), aggiungete metà dei lamponi rimasti, coprite con uno strato di crema e procedete con un nuovo strato di savoiardi e un secondo di crema.
Lasciate riposare in frigo per 2 ore. Prima di servire, decorate con i lamponi rimasti e mandorle a lamelle tostate.

Torta «tropézienne»

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 20 minuti più 16 ore di lievitazione e raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA TORTA
250 g farina 0
100 g burro morbido
70 g latte
30 g zucchero
8 g lievito di birra
2 uova
acqua di fiori d'arancio
granella di zucchero – sale

PER LA CREMA E LO SCIROPPO
370 g latte
120 g panna fresca
155 g zucchero semolato
40 g marmellata di arancia
30 g acqua di fiori d'arancio
30 g amido di mais
15 g farina 00
zucchero a velo
4 tuorli
1 baccello di vaniglia

PER LA TORTA
Sciogliete il lievito nel latte tiepido (non deve superare 28 °C). Impastate la farina e lo zucchero con il latte, 1 uovo sbattuto e 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio. Mentre procedete aggiungete ½ cucchiaino di sale. Quando l'impasto si stacca dalle pareti incorporate il burro a fiocchetti (lasciatelo a temperatura ambiente per 20 minuti prima dell'uso); una volta amalgamato, lavorate per altri 5 minuti. Versate l'impasto in una ciotola capiente spolverizzata di farina e sigillate con la pellicola. Lasciate riposare per 15 minuti a temperatura ambiente, poi in frigo per 12 ore.
Stendete quindi l'impasto in una placca foderata di carta da forno infarinata formando un disco sottile. Circondatelo con un anello (ø 22 cm, h 5 cm), anche quello di uno stampo a cerniera; rifilate le parti che fuoriescono. Spennellatelo con 1 uovo sbattuto e lasciatelo riposare per 1 ora. Cospargetelo con la granella di zucchero e infornate a 170 °C per 35 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare per circa 1 ora e 30 minuti.
PER LA CREMA
Preparatela mentre cuoce la torta: mescolate i tuorli con 55 g di zucchero, poi aggiungete l'amido e la farina 00. Portate a bollore il latte con il baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo, quindi filtratelo sui tuorli mescolandoli con la frusta. Cuocete la crema, sempre mescolando, e spegnete dopo 1 minuto dal bollore. Trasferitela in una ciotola di vetro, copritela con la pellicola e fatela raffreddare per 1 ora e 30 minuti. Infine, per renderla morbida, lavoratela con la frusta; montate la panna con 30 g di zucchero a velo e incorporatela delicatamente alla crema.
PER LO SCIROPPO
Portate a bollore 20 g di acqua, 100 g di zucchero, l'acqua di fiori d'arancio e la marmellata; spegnete e lasciate raffreddare lo sciroppo.
PER COMPLETARE
Tagliate in due la torta orizzontalmente; bagnate la mollica dei due dischi con lo sciroppo. Raccogliete la crema in una tasca da pasticciere e distribuitela sulla base formando una spirale. Ricomponete la torta «tropézienne» e lasciatela riposare in frigo per almeno 1 ora prima di servirla.

Sottopiatto di midollino e americana azzurra di rafia **Funky Table**, piastrelle **Mosaic del Sur**, piattini del tiramisù **Easy Life**, cucchiaio **Sambonet**.

La «tarte tropézienne» è stata inventata negli anni Cinquanta dal pasticciere di origine polacca Alexandre Micka, ma deve nome e fama a Brigitte Bardot che se ne innamorò durante le riprese del film *Piace a troppi*.

Ciotola **Easy Life**, cucchiaio **Sambonet**, tovaglia e tovagliolo **Hue table stories**.

Sorbetto di mela verde con brodo aromatico ghiacciato

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER IL SORBETTO
400 g mele verdi
80 g miele di acacia
limone
PER IL BRODO AROMATICO
60 g zucchero di canna chiaro
10 g zenzero fresco
2 fusti di lemon grass
½ mela verde
pepe di Timut (o pepe rosa)
coriandolo fresco

PER IL SORBETTO
Tagliate 400 g di mele a tocchetti e spruzzateli con il succo di ½ limone per non farli ossidare. Distribuiteli su una placca rivestita di carta da forno e poneteli in freezer per 3-4 ore. Frullate infine le mele congelate con il miele fino a ottenere un sorbetto omogeneo.
PER IL BRODO AROMATICO
Preparatelo mentre le mele del sorbetto sono in freezer: raccogliete in un pentolino 400 g di acqua, i fusti di lemon grass tagliati a rondelle, lo zenzero sbucciato e grattugiato, ½ cucchiaino di pepe di Timut (ha un sapore dolce e agrumato), lo zucchero di canna e 5 foglioline di coriandolo. Lasciate bollire il brodo per 3 minuti, toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare per 10 minuti. Filtratelo nel pentolino, unite ½ mela verde tagliata a cubetti e cuocetela per 10 minuti circa, finché non diventa trasparente. Fate raffreddare, poi ponete in freezer mentre frullate il sorbetto.
Modellate il sorbetto in palline e servitelo con il brodo decorando a piacere con fragoline di bosco, foglioline di coriandolo, fettine di mela.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Focaccia e tre pesti pag. 48

Una **birra** ben fredda accompagna bene l'aperitivo con la focaccia arricchita dal sapore mediterraneo dei tre pesti. La **Felsenkeller** di **Forst** è una lager non filtrata, morbida e leggera. *1,20 euro. forst.it*

Fregola con erbe e caprino pag. 53

Con i loro aromi di agrumi e spezie, le birre bianche sono un passe-partout con i primi piatti dell'estate. La **Blanche** di **Grimbergen** è dissetante, con una schiuma cremosa. *4 euro. grimbergenbeer.com*

Padellata di mare pag. 57

Profumato, strutturato, complesso. Così deve essere il bianco per i sauté di pesci e crostacei. Il **Petite Arvine 2017** di **Elio Ottin** è coinvolgente, con gli aromi di frutta tropicale, erbe alpine e pompelmo. *18,50 euro. ottinvini.it*

Pomodori ripieni di burrata pag. 61

Un Metodo Classico giovane va bene con il sapore dolce della burrata. A noi è piaciuta la freschezza del **Dubl Brut** di **Feudi di San Gregorio**, a base del vitigno campano falanghina, con 18 mesi di riposo sui lieviti. *19 euro. dubl.it*

Calamari alla griglia pag. 51

La fragranza di un rosato del Garda si accorda ai piatti di pesce delicati. Ci hanno conquistato i profumi di lampone e spezie del **Bardolino Chiaretto La Canestraia 2018** di **Bolla**. *8 euro. gruppoitalianovini.it*

Gnocchi di ricotta e friggitelli pag. 54

Un bianco aromatico come il **Sauvignon** del **Collio** friulano tiene testa al sapore deciso dei friggitelli. Il **2018** di **Franco Toros** è persistente e di buona struttura, con profumi di peperone, salvia e sambuco. *22 euro. vinitoros.com*

Frisella con misto dell'orto pag. 59

Un bianco giovane e fragrante accompagna bene i piatti con le verdure dell'estate. Ci è piaciuto il **Gavi Nuvole sul Poggio 2018** de **Il Poggio** per il sapore morbido e salino e i profumi di acacia. *11 euro. ilpoggiodigavi.com*

Biancostato affumicato pag. 62

Il **Cabernet Franc** è il vino giusto per i piatti affumicati e le verdure aromatiche come il peperone. Scegliete il **Godimondo 2017** di **Conte Emo Capodilista**, leggero e fruttato, e servitelo fresco di cantina. *10 euro. lamontecchia.it*

Fagottini croccanti pag. 51

I fritti, soprattutto quando sono arricchiti con le spezie, hanno un fedele compagno in tavola: il **Prosecco**. Per i fagottini abbiamo scelto l'**Extra Dry** di **Tenuta Sant'Anna**, facile e piacevole. *12,50 euro. tenutasantanna.it*

Fusilli al pesto con gamberi pag. 54

Qui serve un rosato elegante, come l'**11 Minutes 2018** di **Pasqua** a base di uve corvina, trebbiano, syrah e carménère: un mix di vitigni originale per un calice fruttato, sapido e di gradevole complessità. *14,50 euro. pasqua.it*

Frittelle di zucchine pag. 59

I bianchi della **Riviera Ligure** si abbinano per tradizione con le frittelle di verdure. Provate il **Pigato Petraie 2018** di **Lupi**, con i suoi intensi profumi di albicocche e mandorle tostate. *20 euro. casalupi.it*

Tortine morbide alle pesche pag. 63

Un **Passito** a base di uva garganega, con i suoi caratteristici aromi di frutta candita e miele, è un ottimo compagno per le nostre tortine. Il **Monte Croce 2015** di **Tommasi** ci piace per la sua avvolgente morbidezza. *23 euro. tommasiwine.it*

Carbonara di mare pag. 52

Ci vuole un bianco di struttura e carattere per accompagnare questo primo piatto dai sapori contrastanti. Noi abbiamo trovato un alleato nel **Pinot Bianco Athesis 2017** della cantina altoatesina **Kettmeir**. *19 euro. kettmeir.com*

Capesante con peperoni pag. 57

Una **birra** di frumento, dalle delicate note agrumate, bilancia la dolcezza delle capesante. La **Brama** di **Opificio Birrario** ci ha convinto per piacevolezza e carattere. *3,50 euro la bottiglia da 33 cl. opificiobirrario.it*

Vitello speziato pag. 60

La mineralità vulcanica di un **Etna Rosso** è quel che ci vuole con le preparazioni di carne, ravvivate da spezie e verdure in agrodolce. Il **Martinella 2013** di **Vivera** è sapido e profumato di frutti rossi ed erbe mediterranee. *20 euro. vivera.it*

Torta tropézienne e «Tiramisù» ai lamponi pag. 64

Con i dolci cremosi non c'è di meglio di un **Moscato d'Asti**, leggero e di intrigante effervescenza. Il **Piasa Sanmaurizio 2018** di **Forteto della Luja** è tipico e ben fatto. *11 euro. fortetodellaluja.it*

SCALATA IN STILE ALPINO

di MARGO SCHACHTER, foto BEATRICE PILOTTO

Norbert Niederkofler cucina quello che la montagna gli dà, e solo quello. Sfata il mito del chilometro zero e dell'orto dello chef e progetta una rivoluzione (culturale)

La cucina è come la montagna, ci sono gli arrampicatori che vogliono conquistare tutto e subito, fama e denaro, e poi ci sono le scalate in stile alpino, quelle senza ossigeno, senza corde fisse, in solitaria e zaino in spalla. Salite lungo versanti inesplorati, impossibili fino a quando qualcuno non riesce ad arrivare in cima e inaugura una nuova via. Norbert Niederkofler la sua scalata l'ha fatta lontano dalle luci della ribalta, ci ha messo vent'anni per conquistare tre stelle Michelin e un posto nella classifica dei World's 50 Best Restaurants, ma quello che allora sembrava solo l'azzardo di un pazzo si è rivelato invece l'impresa di un **visionario**.

Niente che arrivi dal mare, dalla pianura e dalla collina. Niente limoni, niente olio di oliva, ma bacche in estate, barbabietole in inverno. Nel 2011 al ristorante St. Hubertus, fra le Dolomiti dell'Alta Badia, hanno girato pagina, detto addio a tartufo, foie gras e ai piatti più amati dai clienti, e puntato tutto sui piccoli produttori dell'Alto Adige, dell'Austria o del Trentino, poco importa, e su ingredienti sconosciuti come pino mugo, salmerino e formaggio Graukäse. Otto anni dopo la lista di attesa è lunga mesi, la Tartare di coregone e gli Gnocchi di rapa rossa sono dei piatti firma «che valgono il viaggio». E arrivano da tutto il mondo per mangiarli.

La montagna in fatto di cibo è crudele: le estati sono brevi, gli inverni infiniti, e quando scende la prima neve non ti dà più nulla oltre a quello che hai conservato. Il ritmo della natura governa quello del lavoro, regala prodotti freschi da raccogliere, ma soprattutto impone il **fare provviste** da mettere da parte. La montagna lascia poco spazio all'improvvisazione, alla creatività estemporanea, a quell'idea romantica dell'artista genio e sregolatezza; ti obbliga a pensare, pianificare, aspettare e condividere, come uomo e come cuoco. Questa non è la solita «filosofia dello chef», è un programma (così lo definisce Norbert) chiamato Cook the Mountain che valorizza la cultura montana e l'economia dei suoi abitanti, protegge il territorio, la biodiversità e uno stile di vita, senza trincerarsi dietro localismo e tradizioni, scadendo nel folklore. Cook the Mountain promuove valori che a livello globale uniscono le persone accomunate da una vita in alta quota: è un piano di azione per il futuro, che se funziona dove tutto è impervio, può funzionare ovunque (a qualunque altitudine) e ben oltre le mura di un ristorante. Norbert fa così di un tavolo apparecchiato un medium, cucina come **atto politico** e sprona tutti a percorrere questa nuova via sul ripido versante dell'alta cucina. Definisce il cibo un «catalizzatore di processi culturali» e vede i cuochi come «educatori emozionali» con un preciso dovere sociale: è un cuoco moderno e sa che stare dietro i fornelli non basta. ■

Norbert Niederkofler (sopra, a destra) è il cuoco del St. Hubertus (qui accanto, uno dei tavoli e, sotto, un piatto in carta), il ristorante del Rosa Alpina Hotel&Spa a San Cassiano (BZ), nelle Dolomiti dell'Alta Badia (sotto). Nel 2018 Norbert Niederkofler ha inaugurato AlpiNN (sopra), rifugio a 2275 metri, al Plan de Corones: stessa idea di cucina, ma piatti più estremi, per una nuova sfida nel segno della sostenibilità. Nella pagina accanto, il cuoco altoatesino con la sua brigata davanti al ristorante St. Hubertus.

FOTO PAOLO RIOLZI

TON

Fresco, in scatola, superfrozen. Quello rosso non arriva sulle nostre tavole, mentre dappertutto troviamo il tropicale. Ma non sempre è sicuro. E il mercurio non c'entra

di TAMARA FERRARI, foto GIACOMO BRETZEL

NNO
MA QUALE?

Un momento della mattanza nella tonnara di Favignana, nelle isole Egadi, in Sicilia. Dopo dodici anni di chiusura, l'attività è ripresa il 3 maggio scorso, ma per pochi giorni.

«Aja, aja, Maulay! Suvvia, o mio Creatore, aiutaci». Dai barconi ancorati al largo si leva un canto. All'improvviso, il mare è ricoperto di schiuma. Centinaia di braccia tirano le reti piene di tonni. Arpioni, urla, sangue: inizia la mattanza.

Accadeva tanti anni fa a Favignana, nelle isole Egadi, dove nel maggio scorso è stata riaperta per pochi giorni una delle tonnare più antiche del Mediterraneo. Succede ancora oggi in tutto il mondo. Anche se con metodi diversi, sono più di ottanta gli Stati che praticano la pesca al tonno, per un giro di affari di oltre 42 miliardi di dollari. Migliaia di pescherecci operano in tutti gli oceani, specie in quello Indiano e nel Pacifico, dove l'attività è in continua crescita ed è rivolta sia all'inscatolamento e sia al consumo fresco. Quest'ultimo è sempre più diffuso nel nostro Paese, soprattutto nella variante sushi e sashimi: nell'ultimo anno ne abbiamo consumato oltre 47mila chili. A guidare la produzione, però, è il tonno in scatola: lo consuma un italiano su due. «Siamo il secondo mercato europeo dopo la Spagna», spiega Vito Santarsiero, vicepresidente di Ancit, l'associazione nazionale dei conservieri ittici. «Abbiamo una produzione nazionale di 75.800 tonnellate e un consumo di 155 mila, per un valore di 1,3 miliardi di euro».

Un successo dovuto alle straordinarie proprietà nutritive del tonno. «La sua carne è un'eccellente fonte di proteine», spiega Silvia Migliaccio della Società italiana di Scienza dell'alimentazione, «è povera di grassi, contiene minerali come zinco, ferro, fosforo, sodio, potassio, iodio e selenio, e vitamine del gruppo B e PP. Fornisce un apporto ottimale di grassi Omega-3, importanti per la prevenzione di malattie cardiache e diabete». Ma quale tonno arriva sulle nostre tavole?

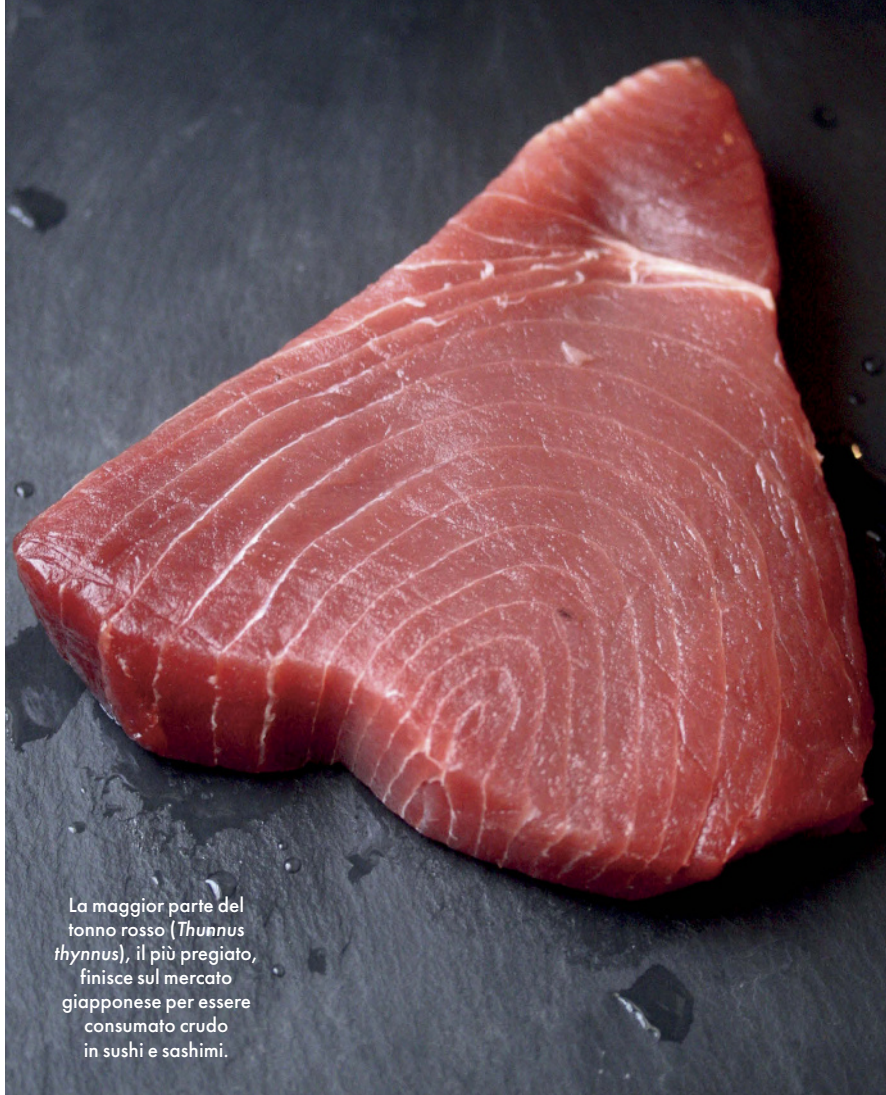
«Un tempo mangiavamo il "rosso", la specie più pregiata, che vive nel Mediterraneo», dice Valentina Tepedino, direttrice di Eurofishmarket. «Oggi questo pesce, che deve il nome al colore intenso delle sue carni e può superare i tre metri di lunghezza, è raro e costoso. Colpa della pesca indiscriminata, che lo ha portato sull'orlo dell'estinzione, ma che per fortuna è stata limitata». «Gli organismi internazionali assegnano agli Stati le quote che possono essere catturate. In Italia si parla di 4 mila e duecento tonnellate», aggiunge Santarsiero, «ma ogni anno si aumenta del 10 per cento, segno che la specie non è più a rischio come prima». «Tuttavia, non lo mangiamo più. Convinti che sia ancora in estinzione, molti supermercati non lo vendono e gli chef stellati non lo inseriscono nei menu», continua Tepedino. «Quelli catturati vivi vengono comprati dagli allevamenti maltesi e spagnoli, che li ingrassano e poi li vendono magari ai nostri ristoranti». La maggior parte finisce in Giappone, dove al mercato ittico di Tsukiji, il più grande al mondo, i tonni migliori vengono venduti a cifre da record: nel gennaio del 2013 un esemplare di 222 chili è stato pagato 1,3 milioni di euro.

«In Italia si mangia il "pinna gialla", che ha una carne piuttosto rossa ma è meno pregiato», dice Santarsiero. «Lo importiamo da tutti gli oceani ed è la specie più usata per le nostre scatolette, mentre all'estero va di più il tonnetto striato. Arriva sotto forma di filetti precotti poiché viene pulito, sezionato e lavorato nei luoghi di pesca. Molte

LA BEFFA DI FAVIGNANA

L'antica tonnara è stata riaperta, ma la quota di tonno rosso assegnata è troppo bassa

Il mare delle isole Egadi, i canti siculi dei pescatori, le grandi reti adagiate sui fondali. Quando il 3 maggio scorso la storica tonnara di Favignana, in Sicilia, è tornata al lavoro, molti italiani hanno festeggiato. Peccato che sia durato poco: la quota di tonno rosso assegnata era così ridotta che i pescatori sono stati costretti a tornare a casa. E dire che l'ex Stabilimento Florio è non solo una delle tonnare più antiche e più grandi del Mediterraneo, ma è stato il luogo dove sono state inventate le scatolette di tonno. «Fino a metà Ottocento», racconta Vito Santarsiero dell'Associazione nazionale conservieri ittici, «il tonno, pescato con metodi risalenti agli arabi e agli antichi romani, veniva conservato sotto sale». Nel 1841, la famiglia Florio, originaria della Calabria, prese in affitto la tonnara per la mattanza, la ristrutturò introducendo la montaleva, un meccanismo per poter pescare i tonni entrati nelle reti della tonnara alla spicciolata, a mano a mano che finiscono nella trappola, senza doverne per forza aspettare interi banchi. I Florio costruirono anche uno stabilimento per la lavorazione del pesce: inventarono la conservazione sott'olio dopo la bollitura e l'inscatolamento. Il tonno, tagliato a pezzi, veniva cotto in 24 grandi caldaie e poi posto ad asciugare. In un altro locale si preparavano le latte grazie all'uso di macchine e saldatrici. Nei primi decenni del Novecento i Florio fallirono, ma la tonnara è rimasta in attività fino al 2007, quando la crisi del tonno rosso ha costretto alla chiusura. Nel 2010 molti locali sono stati trasformati in museo.

FOTO AG. GETTY IMAGES

La maggior parte del tonno rosso (*Thunnus thynnus*), il più pregiato, finisce sul mercato giapponese per essere consumato crudo in sushi e sashimi.

«C'è anche un problema di gestione del pesce», dice Tepedino, «che viene catturato e congelato subito sui pescherecci. I controlli igienico-sanitari sono serrati. Ma alcuni filoni, che arrivano già lavorati e congelati, poi vengono venduti come freschi. Si usano troppi additivi non dichiarati e non leciti per far sì che la carne resti rossa, anche quando è impossibile. Dopo un po', la parte esposta all'aria dovrebbe diventare marrone. Com'è possibile che nelle vetrine ci siano quei bei pezzi di sushi color rosso vivo?».

Il rischio è che chi lo mangia stia male. «Il tonno è ricco di istidina, un amminoacido che, quando non viene mantenuta in maniera corretta la catena del freddo, si trasforma in istamina e causa la sindrome sgombroide. I sintomi vanno dalla nausea al vomito, fino alla morte. Per non parlare dell'anisakis, un parassita le cui larve sono molto pericolose per l'uomo. L'unico modo per distruggerle è congelare la carne per almeno 36 ore. Da qui la moda del pinna gialla superfrozen: lo compri, lo scongeli e puoi mangiarlo crudo».

«Poi c'è il problema del metilmercurio», dice Patrizia Cattaneo, direttore della Scuola di specializzazione in Ispezione di alimenti di origine animale. «Il tonno, che si nutre di altri pesci e vive più a lungo, può contenerne grosse quantità. È pericoloso per le donne in gravidanza, provoca problemi neurologici ai feti. La sua presenza non dipende dalle zone dove il tonno viene pescato: il mercurio è presente ovunque in natura, ma si accumula di più nei pesci grossi. Tuttavia, per ammalarsi bisognerebbe consumarne dosi spropositate. Mangiando quello in scatola, oppure il fresco una o due volte a settimana, il problema non si pone».

Meglio il tonno in scatola o fresco? «Dipende», dice Patrizia Cattaneo, «tra il crudo e quello in scatola, meglio il secondo. Anche il pinna gialla fresco venduto sottovuoto può andare bene, perché dura più a lungo di quello non confezionato. Alcuni tonni da allevamento non contengono anisakis e metilmercurio, ma il sapore non è lo stesso. Nel complesso, vale la regola generale: mai abusare». ■

«L'Italia è il secondo mercato europeo del tonno in scatola. Ne produciamo 75.800 tonnellate e ne consumiamo 155.000»

aziende, però, comprano il pesce intero congelato e lo trasformano nei propri stabilimenti». «Quello che troviamo sul banco del fresco è spesso decongelato», precisa Tepedino, «oltre al pinna gialla, importiamo l'obeso, che è parecchio grasso e, se non è freschissimo, tende a deteriorarsi in fretta. Nei nostri mari si trova la qualità "ala lunga", che non è molto amata perché tende al rosato chiaro. Poi ci sono tonnetti e tombarelli, che non sono molto considerati».

«La grande richiesta di "pinna gialla" sta mettendo a rischio questa specie», dice Giorgia Monti di Greenpeace. «La pesca industrializzata è distruttiva, perché vengono usati sistemi come i fad (fishing aggregating device), oggetti galleggianti sotto i quali i tonni si aggregano in cerca di cibo e protezione, e reti a circuizione, che racchiudono la porzione di mare dove i pesci si sono riuniti. Dentro rimangono catturati squali, mante, tartarughe, oltre agli esemplari più giovani di tonno, che non potranno riprodursi. Da anni chiediamo che vengano messi limiti alla pesca e aumentati i controlli per non mettere a rischio l'intero ecosistema marino».

«Molti passi avanti sono stati fatti», spiega Francesca Oppia di Marine Stewardship Council (Msc), l'organizzazione che certifica con un bollino blu la pesca sostenibile, «ormai i consumatori controllano che sulle scatolette ci sia il nostro marchio e sempre più aziende lo richiedono. Per ottenerlo bisogna dimostrare che non si pescano esemplari giovani e quantità troppo impattanti o specie protette. Stiamo lavorando per ottenere un bollino anche per il pesce fresco».

«Si tratta, però, di marchi privati», ribatte Giorgia Monti, «più che guardare ai bollini, meglio comprare pesce locale e di stagione e prestare attenzione alle etichette, dove deve essere indicato il tipo di pesca. Quanto al tonno rosso, si dovrebbe bloccarne la cattura per un po'. La specie non è ancora in salute e c'è troppa pesca illegale. Privati della possibilità di venderlo, i trafficanti sarebbero costretti a fermarsi».

IL SUCCO DELLA VITA

In equilibrio tra rami e spine, tra cielo e mare, a cogliere «l'oro di Amalfi». Una giornata iniziata in limoneto e finita in piatti a cinque stelle

di SARA TIENI, foto SABRINA ROSSI

«Salvatore Quasimodo, sa che diceva? Che noi amalfitani non ci accorgiamo quando andiamo in Paradiso perché ci abbiamo già passato una vita». Luigino Aceto, detto Gigino, 84 anni, se la ride mentre cita liberamente il premio Nobel per la Letteratura, che tanto fu legato alla Costiera da dedicargli il suo *Elogio*. Titolare, con i due figli, della Salvatore Aceto, rinomata azienda agricola fondata nel 1825 dall'avo di Gigino, che gli ha dato il nome, mi racconta che oggi sono specializzati nella coltivazione biologica dei famosi limoni sfusati amalfitani, dalla tipica forma allungata.

Sono su una Panda 4x4 guidata da Gigino, è l'alba, e sto andando a raccogliere «l'oro di Amalfi» ovvero i Limoni Costa d'Amalfi Igp, unici al mondo per qualità e caratteristiche organolettiche. Mentre indossiamo la cinta di cuoio con le cesoie «per tagliare i limoni con la rosetta (*il picciolo*, ndr)», Gigino mi elenca, come un nonno farebbe coi nipoti, i vari tipi di agrumi da lui curati. Oltre al **Limone sfusato**, ci sono la Zagara bianca e il Verdello a cui si aggiungono il Cedro profumato d'Amalfi e il Ponziro, un ibrido di cedro e limone.

In questo giardino dell'Eden, però, si lavora duro. Iniziamo a spostare i pali in legno di castagno, che servono a costruire i pergolati su cui le piante poggiano i rami e che le riparano dalle intemperie. Vanno monitorati con accuratezza, insieme ai teli di plastica che riparano i preziosi frutti (8-10 euro in media al chilo) dalle grandinate. «Qui ci sono piante innestate di anche 280 anni, quando ne muore una è come un lutto per noi. In un altro giardino invece, a 70 metri di altezza, a picco sul porto di Amalfi, sembra impossibile, ci sono esemplari di 500 anni». Ci spostiamo lì per ammirare i rari Limoni Giganti, grandi quasi come meloni. Il panorama è mozzafiato, ma non c'è spazio per divagare: la limonicoltura in Costiera è quella che si definisce «agricoltura eroica», qui praticata su terrazzamenti di pietrame a secco, strappati dall'uomo nella poca terra che degrada dai Monti Lattari al mare. «Vanno continuamente liberati dalle erbe spontanee», chiosa Gigino, invitandomi a imitarlo. Alzo gli occhi: sopra di →

Il limoneto secolare della famiglia Aceto a picco sul centro storico di Amalfi. Giuseppe Stanzione, il nuovo chef dell'Hotel Santa Caterina. Luigino Aceto e Sara Tieni al lavoro nella Valle dei Mulini, sopra Amalfi.

me volte di rami intrecciati, cariche di agrumi da cogliere. Inizio vestendomi per bene perché «bisogna proteggersi dalle spine», mi avverte Gigino che mostra le ferite di «guerra» sul capo e sulle mani. Lui le cura con spremuta di limone. «È miracolosa», anche se, ammette, un po' dolorosa. Un rimedio omeopatico molto personale valido per tutto, «compresi i problemi di stomaco», aggiunge. Sorridente e impolverato, Gigino è un'autentica leggenda locale: non a caso è stato nominato «Patrimonio vivente dell'Umanità» dal Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali nel 2018. Quest'uomo è un tesoro nel tesoro, penso, dato che, la Costiera stessa, è patrimonio Unesco. Ma non devo distrarmi: vanno potati i rami e iniziata la *passata*, ovvero la raccolta dei frutti più grossi che inizia a febbraio e continua fino ad agosto o settembre. Caricati i frutti nelle ceste, li deponiamo in cassette che, tramite un sistema di carrucole, arrivano a valle.

Ho sete, mi allungano un limone scoperchiato, privato della polpa e riempito con acqua e vino, «i raccoglitori lo usano come bicchiere». Si mangia anche la buccia che, appena colta, è dolce e aromatica. In bilico su una scala raccolgo frutti per l'intera mattinata. Dove andranno a finire? In tutto il mondo, freschi o lavorati, magari nel famoso Limoncello, liquore simbolo della Costiera.

Parte del raccolto la consegno a Giuseppe Stanzione, neo chef di un'altra istituzione di Amalfi, l'hotel cinque stelle lusso **Santa Caterina**. Una vista spettacolare sul golfo di Salerno, è stato fondato nel 1904 dai Gambardella, famosi albergatori della Costiera. Qui hanno soggiornato Hillary Clinton con la figlia Chelsea per una vacanza in famiglia e Angiolina Jolie all'inizio dell'amore con Brad Pitt. Un luogo magico da poco arricchito a sua volta da una piantagione di 500 limoni e da un orto, entrambi biologici. Proprio con gli agrumi il cuoco prepara piatti come i Tagliolini bianchi e neri al limone amalfitano, da quarant'anni in carta al Glicine, ristorante gourmet dell'hotel, aperto solo la sera, anche agli ospiti esterni. Qualche ora in cucina e scorze, polpa e succo degli agrumi finiscono anche nelle pietanze del suggestivo ristorante Al Mare: posizionato su una terrazza, è così vicino all'acqua che sembra di sentire, oltre al sapore dei limoni sfusati, anche quello blu zaffiro del mare. ■

Salvatore Aceto, *salvatoreaceto.it*
Hotel Santa Caterina, The Leading Hotels of the World, *hotelsantacaterina.it*

Lo chef Giuseppe Stanzione riceve i limoni colti da Sara Tieni: saranno impiegati nel menu del giorno; a sinistra, il suo dessert Delizia al limone. Una veduta della piscina di acqua di mare dell'Hotel Santa Caterina.

Delizia al limone

Si tratta di una rivisitazione dei dolcetti ideati nel 1978, proprio col nome di Delizia al limone, dal pasticciere campano Carmine Marzuillo, diventati un classico. Qui il nuovo chef dell'Hotel Santa Caterina, Giuseppe Stanzione, ne dà una sua interpretazione con una meringa morbida al limone, a forma di agrume, farcita con crema Chantilly, aromatizzata con succo e scorza di limone, con un cuore di composta al limone. Viene servita su un crumble con un sorbetto al limone e germogli di basilico.

Tagliolini bianchi e neri al limone amalfitano

Sono un piatto storico, da quarant'anni in carta al Glicine, il ristorante gourmet dell'Hotel Santa Caterina di Amalfi. Vengono preparati con due impasti, uno a base di farina 00, tuorli e olio extravergine di oliva, e uno identico ma arricchito con nero di seppia. Una volta cotti, si mantecano fuori del fuoco con una salsa preparata con 40 g di scalogno rosolato con una noce di burro e sfumato col succo di 2 limoni sfusati e 100 g di brodo vegetale; dopo 4-5 minuti si uniscono alla salsa 100 g di mascarpone di bufala. Si serve completando con qualche cubetto di polpa di limone e una macinata di pepe.

BUONA SPIAGGIA

Leggere, esotiche, deliziose: sono le idee da tenere in fresco nella borsa-frigo. Per allestire e servire un pranzo sotto l'ombrellone. Complici i contenitori più intelligenti per ogni ricetta

ricette MARIA VICTORIA ASTORE, testi SARA TIENI, foto RICCARDO LETTIERI, styling FABIO FINAZZI

Contenitore termico dei club sandwich **Tescoma**, piatto **Virginia Casa**, spille-granchio **Swarovski**, pochette a forma di squalo **Le Pandorine**, occhiali **Fielmann**, tovaglia **Zara Home**, teli mare **Mirabello Carrara**. Portavivande termico del «taboulé» **Tescoma**, forchetta **Pandora Design**, piatti da dessert **Raw Milano**, piatto arancio **Excelsa**, cappello **Vilebrequin**, tovaglia **Busatti**.

CLUB SANDWICH AL POLLO E ORTAGGI CROCCANTI

«Taboulé» di grano saraceno

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g grano saraceno
150 g pomodori rossi
150 g pomodorini gialli
4 pomodori ramati
1 limone – prezzemolo
sommacco (spezia mediorientale in polvere, anche nei supermercati)
olio extravergine di oliva
menta – sale

Cuocete il grano saraceno per 15 minuti in acqua bollente salata. Scolatelo, conditelo con un filo di olio e distribuitelo su un vassoio per farlo raffreddare.
Tritate finemente un ciuffetto di prezzemolo e uno di menta; mescolateli con il succo e la scorza grattugiata di ½ limone, 1 cucchiaio di sommacco e un filo di olio.
Affettate grossolanamente i pomodori, conditeli con il trito di erbe e riponeteli in un contenitore a parte.
Condite il grano saraceno con i pomodori al momento di servire, completando a piacere con basilico.

Club sandwich al pollo e ortaggi croccanti

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 1 petto di pollo
150 g yogurt greco
150 g spinaci novelli
25 g senape in grani
8 carote mignon
8 ravanelli
8 fette di pane in cassetta ai 5 cereali
4 fette di pane in cassetta alla farina di segale
olio extravergine di oliva
salsa Worcester
burro
pepe di Sichuan
sale

Lessate il petto di pollo in 2 litri di acqua salata per 10 minuti. Fatelo raffreddare nel suo brodo, quindi tagliatelo a fette spesse 2-3 cm.
Fondete una noce di burro in una padella antiaderente e tostatevi tutte le fette di pane per 1 minuto per parte.
Sfilacciate grossolanamente il pollo con le dita, poi saltatelo in padella per 5-8 minuti, con poco olio fino a farlo dorare. Sfumate con 1 cucchiaio di salsa Worcester, aggiungete poco pepe di Sichuan e spegnete.
Mondate e pelate le carotine, tagliatele in due per il lungo e rosolatele con un po' di burro per 3-4 minuti.
Affettate sottilmente i ravanelli e teneteli in acqua e ghiaccio per 10 minuti per renderli croccanti. Infine scolateli e tamponateli bene.
Condite il pollo con lo yogurt e i grani di senape.
Stendete una fetta di pane ai cinque cereali e farcitela con 1 cucchiaiata di pollo condito, unite 2 mezze carote, una manciata di spinacini e qualche rondella di ravanello. Coprite con una fetta di pane di segale e ripetete l'operazione.
Chiudete con una fetta di pane ai cereali. Componete così altri 3 club sandwich e tagliateli a metà lungo la diagonale.

Sedia **Raw Milano**, cestino termico, contenitore ermetico ed ecobottiglie **Tupperware**, posate **Pandora Design**, scultura di plastilina a forma di donna **Tatiana Brodatch per Seletti**.

INSALATA CON PATATE E PRIMOSALE

Insalata con patate e primosale

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g taccole
150 g primosale
4 patate piccole
2 melanzane
2 zucchine
1 peperone rosso
1 peperone verde
semi di girasole tostati

Piatti **Excelsa**, bicchieri colorati **Pandora Design**, cestino termico **Tescoma**, bottiglia di vetro **Seletti**, teli mare **Vilebrequin**, costume da uomo **Fiorio**, creme solari **Lancaster**.

Contenitore ermetico, borsa arancione e piatti da dessert **Excelsa**, caraffa e bicchieri **Zara Home**, shopping **Deichmann**, teli da mare **Mirabello Carrara**, orecchini **Swarovski**.

semi di zucca tostati
olio extravergine di oliva
timo – sale

Cuocete le patate al vapore con la buccia. Fatele intiepidire.
Tagliate le melanzane a rondelle spesse 1 cm. Private i peperoni di semi e picciolo e riduceteli a tocchetti. Tagliate le zucchine a rondelle spesse 5 mm.
Rosolate le melanzane in padella con poco olio per 5 minuti per parte. Scolatele su un foglio di carta da cucina.
Arrostite i peperoni in padella con poco olio per 8-10 minuti.
Stufate le zucchine in padella con poco olio per 8-10 minuti, sfumando con 1-2 cucchiai di acqua.
Sbollentate le taccole in acqua salata per 3-4 minuti.
Mescolate le verdure e completate con il formaggio primo sale a dadini, foglioline di timo, un paio di manciate di semi. Salate, se serve, solo prima di servire.

Coni di frutta esotica

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 CRESPELLE

400 g bevanda a base di riso
150 g cioccolato bianco
100 g farina di riso
100 g farina di avena
100 g ricotta
1 mango
1 ananas
menta
burro

Mondate la frutta e tagliatela a bastoncini.
Amalgamate le farine con la bevanda di riso. Ungete una padella antiaderente con un ricciolo di burro e versatevi un mestolino di pastella. Fatela cuocere finché non si sarà rappresa, quindi trasferite la crespella in un piatto.
Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella.
Grattugiate il cioccolato bianco.
Farcite le crespelle con bastoncini di mango e di ananas, cioccolato bianco, ciuffetti di ricotta, qualche fogliolina di menta e arrotolatele a cono. Conservate i coni in un contenitore refrigerato fino al momento di servire.

Infuso all'ananas e spezie

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 LITRO

1 scorza di ananas biologico
20 g zucchero integrale muscovado

→

FAGOTTINI DI LATTUGA AL TONNO E CAPRINO

Cuscino e cesta **Raw Milano**, candelabri in argento **Giovanni Raspini**, piatti **Virginia Casa**, scultura a forma di uomo **Tatiana Brodatch per Seletti**, contenitore di plastica **Tescoma**, profumo Classique **Jean Paul Gaultier**, tovaglia **Busatti**.

6 chiodi di garofano
3 bacche di anice stellato
3 bacche di cardamomo

Fate bollire la buccia dell'ananas con le spezie in 2 litri di acqua per almeno 30 minuti o fino a quando non si sarà ridotto di ⅓. Spegnete, unite lo zucchero e lasciate raffreddare.
Da sapere Mettete in freezer la bottiglia (non riempitela eccessivamente) e fatela ghiacciare: servirà per refrigerare il contenuto della borsa.

Pane istantaneo al cioccolato

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

360 g kefir (latte fermentato)
300 g farina 00
160 g gocce di cioccolato
150 g farina di avena
60 g burro morbido
15 g zucchero
1 uovo
bicarbonato

Mescolate in una ciotola le farine con 1 cucchiaio raso di bicarbonato e le gocce di cioccolato.
Amalgamate l'uovo con lo zucchero, quindi incorporate il burro e il kefir, mescolando finché l'emulsione non sarà omogenea. Unitela alle farine e impastate fino a ottenere una consistenza soda e compatta.
Modellate l'impasto a pagnotta, incidetela a croce e infornatela a 200 °C per 35 minuti circa.

Fagottini di lattuga al tonno e caprino

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

300 g caprino vaccino
200 g olive nere snocciolate
150 g tonno sott'olio
8 grandi foglie di lattuga Iceberg
1 cetriolo
1 limone
noce moscata – pepe

Lavate il cetriolo e tagliatelo a piccoli cubetti, senza eliminare la buccia.
Condite il caprino con la scorza del limone grattugiata e una spolverata di noce moscata. Incorporatevi i cubetti di cetriolo.
Sminuzzate il tonno con la forchetta e conditelo con poco pepe e le olive nere tritate grossolanamente.
Preparate 8 fagottini ponendo al centro di ogni foglia 1 cucchiaio di tonno e 1 di caprino con i cubetti di cetriolo.
Chiudete le foglie a pacchettino e conservatele in fresco fino al momento di servirle.

Caffè all'anice stellato

Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 LITRO

20 g zucchero integrale
1 limone
1 bacca di anice stellato
caffè macinato per moka o liofilizzato

Preparate 1 litro di caffè e zuccheratelo. Unite la scorza del limone, l'anice stellato e lasciate in infusione mentre il caffè si raffredda. Versatelo poi in una bottiglia (filtrate, se volete) e ponetelo in freezer: potrà refrigerare la borsa.

Bicchierini di vetro e cucchiaini **Seletti**, vassoio **Raw Milano**, bracciale d'argento **Giovanni Raspini**, costume da bagno **U&B Twinset**, tovaglia e runner **Caleffi**.

CAFFÈ ALL'ANICE STELLATO

A Koufunissi, nelle Piccole Cicladi, il barchino che porta i turisti sulle spiagge dell'isola. Basta aspettarlo sul molo e arriva con la musica del *sirtaki* a tutto spiano. Nella pagina accanto, Maddalena Fossati; sopra, un'insalata greca un po' diversa mangiata al porto di Kea.

UNA FACCIA UNA RAZZA

Quante volte me lo hanno detto in Grecia e io non ero poi così d'accordo. E poi, eh sì, e poi, dopo svariate (35) vacanze nelle isole con altrettanti passaggi ad Atene, mi sono ritrovata a dire che, cari greci, avete ragione. E su una cosa ci siamo davvero uniti: l'amore per la tavola. State per partire? Non sapete cosa ordinare nella terra di Socrate? Leggete qui

di MADDALENA FOSSATI, foto GIACOMO BRETZEL

FOTO RITRATTO **PAOLA ALLEGRA SARTORIO**

Ebbene sì: la Grecia, dopo l'Italia sia chiaro, è la mia meta preferita di vacanza. Ci vado da quando ero bambina, al tempo con le spiagge deserte e i traghetti lenti, oggi con gli aliscafi e le spiagge affollate. Ma adoro questo Paese, le sue isole e adoro quando ci si incontra con i greci. Come noi parliamo sempre di cibo, loro parlano sempre di qualche isola preferita e ogni volta esce un **nome nuovo**. E poi a unirci veramente c'è la buona tavola che i discendenti di Socrate amano quanto noi. Nelle prossime pagine troverete tanta Grecia, tanti luoghi sparsi qua e là perché non sapevo decidermi su quale pubblicare. La verità è che dalle Isole Ionie al Dodecaneso, quasi in Turchia, passando per le Cicladi e Creta, al centro dell'Egeo, le località sono molte, da vivere in barca o distesi sulla sabbia. Se Corfù, Celafonia, Zante, Paxos (dove ho trascorso ben dieci estati) sono verdi e molto simili all'Italia, più si scivola nel Mediterraneo e più emerge l'aridità delle Cicladi con i vulcani come a Santorini o con le scogliere bianche di Sarakiniko a Milos o ancora di Kea, tra le più sconosciute di questo arcipelago e molto vicina ad Atene. Le isole del Dodecaneso, ovvero Simi, bella ma ci vuole il fisico perché è sempre →

> «Mi sono sempre chiesto se Socrate e Platone avessero preso una casa al mare a Creta»
>
> **Woody Allen**

un salire e scendere, Patmos molto chic anche troppo, Lipsi deliziosamente basica e Karpathos addirittura selvaggia, sono tra le più ventose e lì il Meltemi impazza forte. Ma non volevo fare una lectio sulla Grecia, visto che sui 32 milioni di presenze dichiarate dal ministero greco del Turismo, noi italiani siamo al primo posto (secondo il motore di viaggi Trivago il 47% delle ricerche sulla Grecia arriva proprio dal nostro Paese). Ergo molti di voi la conoscono. Ma vorrei concentrarmi su quanto ci sta più a cuore: il pasto (subito prima della spiaggia). Se ci siete già stati e pensate di avere mangiato male o se sarà questa la prima volta, provate a ordinare quello che di solito ordino io dopo anni di frequentazione. Prima di tutto bisogna **individuare la taverna** giusta o ristorante chiamato *estiatorio*. Evitate i locali troppo nuovi e dove ci sono le televisioni accese e quelli vuoti (non è mai un caso). Cercate invece i ristoranti con la coda e osservate i clienti. Sono felici? Sorridono? Allora avanti tutta, se poi vedete una signora di una certa età aggirarsi tra i tavoli o magari stare seduta in fondo al locale per raggiunti limiti di età, siete in una botte di ferro. Poi c'è il «metro» del *souvlaki*, lo spiedino di carne, in genere maiale, agnello o pollo. Per me più i bocconi di carne sono piccoli (tipo i nostri arrosticini abruzzesi), più l'*estiatorio* è di qualità. È una prova infallibile, regola quasi aurea.

L'antipasto è cruciale

Il piatto del debutto è l'insalata greca: pomodori, olive, cipolle addolcite nell'acqua, cetrioli e formaggio *feta* con olio extravergine di oliva e origano. A Creta è leggermente diversa, servita con peperone verde e una specie di frisella che chiamano *dakos*, capperi e a volte foglie di capperi. Ne ho mangiata una mondiale all'Isola Beach Club del Blue Palace a Elounda sulla costa nordest di Creta, proprio davanti a Spinalonga, l'atollo da poco dichiarato Patrimonio dell'Unesco. A casa si può rifare uguale con le nostre friselle integrali. Per scegliere la *feta*, formaggio «imperatore» del pasto (i greci ne consumano fino a 30 chili a testa all'anno), attenzione a comprare quella giusta, bianca, con i fori piccolini, prodotta con latte di pecora e al massimo fino al 30 per cento di capra (è quella vera). Non partite senza aver assaggiato il *saganaki*, la feta in pastella fritta, così come la *spanakopita*, la torta salata con feta, spinaci e cipolle. Spettacolari sono anche le acciughe che arrivano all'inizio del pasto, marinate nel limone con olio extravergine di oliva e origano oppure fritte come facciamo noi. Si chiamano *gavros*. Sempre nel libro dei ricordi ci sono quelle che ho assaggiato a Kea, al porto.

La condivisione prima di tutto

Poi nel debutto non possono mancare lo *tzatziki* a base di yogurt, cetrioli, aglio e olio, e la *taramosalada*, la crema realizzata con le uova di pesce. Altro protagonista dell'inizio pasto è **il polpo**, *htapodi*, che mettono ad asciugare come i panni. È il simbolo della Grecia, tanto che lo mangiano dai tempi di Platone e te lo possono servire bollito con limone, olio extravergine, origano e a volte prezzemolo oppure grigliato. O ancora, come faceva Panayotis a Corfù, essiccato al sole e accompagnato da una generosa dose di *ouzo* (non vi dico dopo). È la cosiddetta grappa greca, intorno ai 40-50 gradi, a base di anice che si può bere liscia (impegnativo) oppure diluita con acqua e ghiaccio (accettabile). Ovviamente il mio amico greco era più incline a farmi assaggiare la prima versione, poi mi invitava a giocare a backgammon e chissà come mai vinceva →

L'ulivo è un classico dello scenario visto che la Grecia è il terzo produttore di olio di oliva al mondo, dopo Spagna e Italia. L'insalata greca con il *dakos*. Uno scorcio di Kea, isola vicinissima ad Atene, e le acciughe servite al porto. Nella pagina accanto, dei ragazzi conosciuti a Kea.

«Ogni isola ha il suo sapore, anche se il colore del Mediterraneo è sempre lo stesso: azzurro intenso come la bandiera nazionale»

L'isola di Santorini. In alto, a sinistra, il ristorante Isola Bella a Creta; a destra, un piatto di mela, crema di barbabietola e formaggio di capra al ristorante Kallofago a Pori Beach sull'isola di Koufunissi. Nella pagina accanto, la libreria Atlantis Books a Oia (Santorini) e Christos, il proprietario di Kallofago.

sempre lui (a 90 anni suonati). Altro caposaldo è la *horta*, le erbette spontanee che raccolgono le donne, condite con olio extravergine di oliva e succo di limone. Semplici e un po' pungenti, di solito sono un mix di portulaca, foglie di pastinaca, bietole, ortiche, prezzemolo. Il piatto più famoso del Paese però resta la *moussaka*, a base di melanzane, carne, besciamella e pomodoro. La versione di oggi è stata inventata negli anni Venti e cambia sempre un po' da ristorante a taverna, anche se gli ingredienti sono quelli. **La più buona** la mangiavo da Vassilis, sul porticciolo di Loggos a Paxos, seduta a pochi metri dal mare trasparente. Quando arrivavano le auto dovevamo spostare i tavoli, ma succedeva di rado. Lui era un cuoco-oste speciale, un po' stordito perché stava sempre vicino ai fornelli incandescenti, portava i piatti a tavola con la lentezza di una tartaruga al sole. Ti sedevi alle otto di sera e ti alzavi a mezzanotte ma eri felice. Ancora esiste, però adesso porta la scritta «cucina mediterranea» che toglie un po' di poesia.

La verdura? Parakalò

In Grecia trionfano le favette, anzi ti portano la purea con olio di oliva e una pioggia di cipollina indiscutibilmente deliziosa. Perfetta con il pane – si dice *psomì* –, sempre buono, rustico, con la crosta dura e poco sale. E fino a qui comunque arriviamo solo all'antipasto. Siamo nel mondo dei *meze* turchi, tanti assaggi per tutti (anche se è meglio non parlare in generale della Turchia, visto che sono nemici antichi), della condivisione tipica della cucina di tutto il Medioriente. Quando siete a tavola si divide, si condivide perché, come diceva Plutarco, ci sediamo a tavola non per mangiare, ma per mangiare insieme. Sul proseguo del pasto possono succedere tante cose: *souvlaki*, a pioggia se sono piccoli, pesce alla griglia (chiedetelo sempre poco cotto), calamari oppure, se vi trovate a Pori Beach da Kallofago, un ristorantino super cool diretto da Christos (e lo sembra pure), troverete anche piatti più anomali come spezzatino e pilaf, mele e crema di barbabietola con formaggio di capra... una delizia via l'altra. **Tra i vini** ci sono i classici come la Retsina, bianco o rosato che viene aromatizzato con la resina di pino di Aleppo conosciuto fin dalla Magna Grecia. Potrà piacervi moltissimo o pochissimo, in ogni caso è un grande trend perché ne producono sempre più di qualità. Una delle migliori è la Ritinitis Nobilis di Gaia Wines, ma in generale sceglieste quella che costa di più (ha comunque un prezzo molto contenuto). Un altro classico è la birra Mythos che si beve sempre in aperitivo o a tutto pasto. Oppure i vini di Santorini sempre più interessanti. Uno su tutti è l'Assyrtiko, bianco minerale, appena salato (i vulcani fanno miracoli sulle uve). Lo trovate in tutta la Grecia ma se siete sulla sua isola, puntate dritto anche alla libreria Atlantis Books a Oia (si dice Ia, da cui si vede il leggendario panorama). È ricavata da una grotta ed è una delle più famose al mondo. ■

ROSSA FRESCA DOLCE ANGURIA

Strepitosa riserva di acqua e ristoro per gli assetati di tutte le spiagge, ha anche talento gastronomico e si presta a trasformazioni e abbinamenti inaspettati. Scopriteli in tre dessert e in tre piatti salati

ricette WALTER PEDRAZZI, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BETTINA CASANOVA

IDEA: A SPICCHI PER L'APERITIVO

Abbinate spicchi di anguria con sapori salati in contrasto: prosciutto crudo, salame e pecorino; olive e ortaggi salini e freschi.

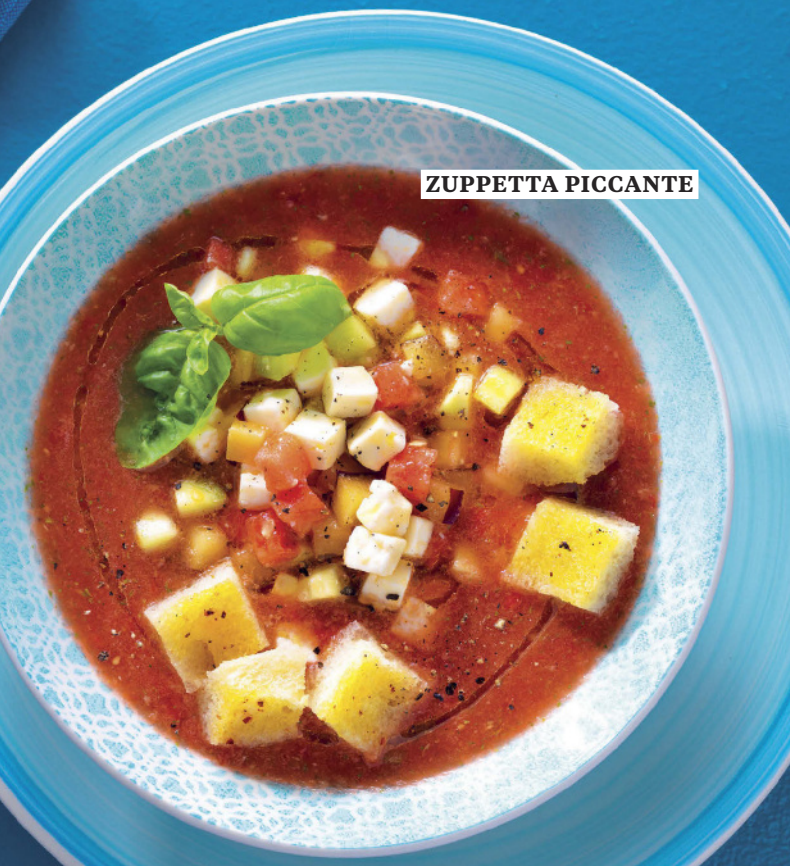
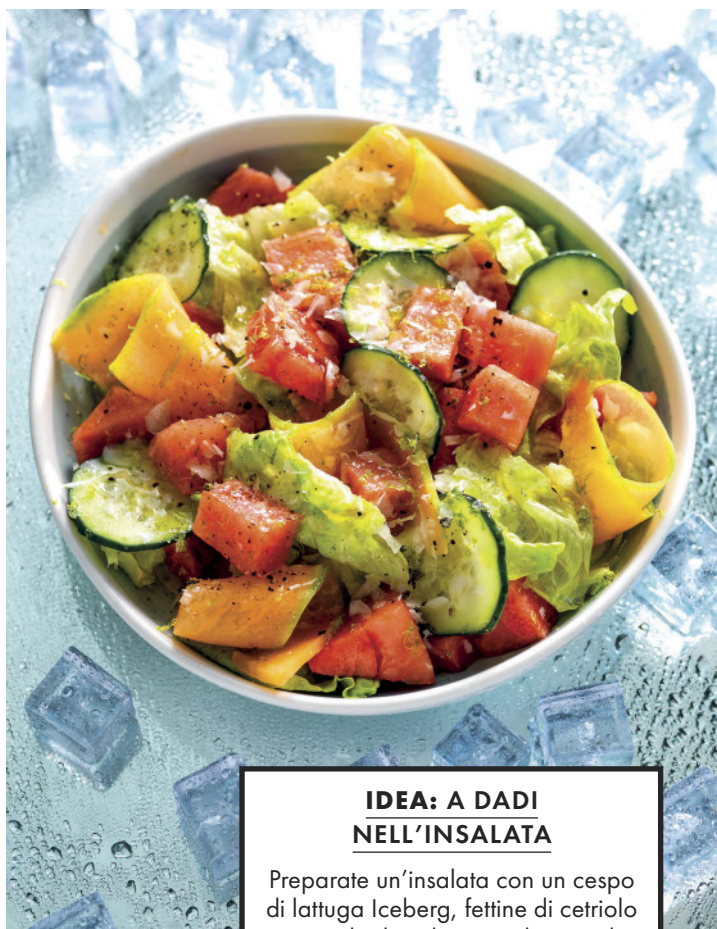
Piatti azzurri dell'aspic **Zara Home**, piattino con spicchi di anguria **Tognana**; piatto del pinzimonio **Rose & Tulipani**.

Aspic con pesche e menta

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g polpa di anguria
150 g zucchero
15 g gelatina alimentare in fogli
2 pesche
limone
menta

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per 10-15 minuti.
Scaldate 300 g di acqua con lo zucchero, 2 scorzette e qualche goccia di limone. Spegnete al bollore, ottenendo uno sciroppo.
Eliminate le scorzette di limone e scioglietevi la gelatina strizzata.
Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente.
Preparate intanto la frutta: tagliate a pezzetti l'anguria, eliminando i semi. Sbucciate le pesche e tagliate a pezzetti anch'esse.
Versate qualche cucchiaiata di gelatina in uno stampo ad anello (ø 20 cm) e mettetelo in freezer per 10 minuti, in modo che si rapprenda. Disponete poi uno strato di frutta, alternando pezzetti di anguria e pesca e foglie di menta, quindi copriteli con altra gelatina e mettete di nuovo a consolidare in freezer per 10 minuti.
Completate l'aspic con la frutta e la menta rimaste e colmate lo stampo con la gelatina. Mettetelo in frigorifero per almeno 3 ore.
Immergete lo stampo in acqua tiepida, quindi capovolgetelo per sformare l'aspic.

ZUPPETTA PICCANTE

IDEA: A DADI NELL'INSALATA

Preparate un'insalata con un cespo di lattuga Iceberg, fettine di cetriolo e spicchi di melone, tagliati sottili. Completatela con anguria a cubetti e condite con olio, sale, scorza grattugiata di lime e scagliette di Grana Padano Dop.

Zuppetta con verdure e crostini piccanti

Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

440 g polpa di anguria
60 g pane – 40 g prugne
40 g cetriolo
40 g formaggio feta
4 pomodori datterini
1 gambo di sedano – limone
maggiorana – basilico
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva
Tabasco – sale – pepe

Pulite il sedano, conservando le foglie più tenere: eliminate le fibre con un pelapatate, poi tagliate il gambo a pezzetti e tritate le foglie.
Tagliate a dadini 400 g di anguria e mettetela in una ciotola con il succo di 1 limone, il sedano e le sue foglie, una foglia di basilico spezzettata, qualche foglia di maggiorana fresca, sale, pepe, 4 pomodori datterini tagliati a metà. Lasciatela marinare per 30 minuti.
Tagliate intanto a dadini le prugne, l'anguria rimasta, il cetriolo, sbucciato e privato dei semi, la feta.
Tostate il pane con un filo di olio e peperoncino a piacere, quindi tagliatelo in piccoli crostini.
Frullate l'anguria con tutta la marinata e qualche goccia di Tabasco.
Servite la zuppetta con prugne, anguria, cetriolo e feta, completando con i crostini piccanti e basilico.

Torta dissetante allo yogurt

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g yogurt greco
50 g farina 00
30 g farina di mandorle
2 uova – 2 tuorli
1 disco di anguria spesso 4 centimetri
limone – burro
zucchero – sale

Montate le uova e i tuorli con 70 g di zucchero utilizzando le fruste elettriche o la planetaria. Dovrete ottenere un composto leggero e molto spumoso.
Incorporatevi la farina 00 e la farina di mandorle, un pizzico di sale e poca scorza di limone grattugiata.
Preparate una placca foderata con carta da forno, imburrata e infarinata.
Sbucciate il disco di anguria e misuratene il diametro: dovrete preparare 2 dischi di pan di Spagna della stessa misura, versando il composto nella placca, all'interno di un anello regolabile. Se non avete un anello, costruitelo con una fascia di cartone rivestita di alluminio.
Infornate la placca con i due dischi di pasta a 180 °C per 7-10 minuti.
Lavorate lo yogurt con 2 cucchiaini di zucchero.
Sfornate il pan di Spagna e lasciatelo raffreddare, quindi staccate i dischi dalla placca per costruire la torta.
Aiutandovi con l'anello che avete usato per il pan di Spagna, rifilate il disco di anguria.
Sistemate alla base il primo disco di pan di Spagna, spalmatelo con un po' di yogurt, quindi adagiatevi sopra il disco di anguria, infine l'altro disco di pan di Spagna.
Guarnite a piacere con yogurt, dadini di anguria, foglie di menta, frutti di bosco e mandorle a lamelle.
Servitela subito o tenetela in frigo al massimo per un paio di ore.

Piatto della torta e bicchiere **Rose & Tulipani**, piattino con fetta di torta e vassoio a specchio dell'insalata **Innovaliving**; piatto della zuppetta e ciotola dell'insalata **Tognana**.

Vassoio rettangolare **Rose & Tulipani**, vassoio a specchio sullo sfondo **Innovaliving**.

IDEA: GHIACCIATA NEI LIMONI

Spremete 3 limoni e conservate i «gusci»: ripuliteli internamente, tagliate leggermente le calotte, in modo che possano stare appoggiati sulla base, e metteteli in freezer. Frullate il succo con 350 g di polpa di anguria e 100 g di zucchero. Versate il liquido in un vassoio e mettetelo a congelare in freezer per 3 ore, poi frullatelo e distribuite la granita nei gusci di limone appena tolti dal freezer.

MULTIPLO

MULETTO

Multigrain

MULINO

FRAZIONE

Francesino

CIASPOLA

Ciabatta

CIACOLA

CIAK

Ciriola

CIRCOLO

FRAGRANTI NOVITÀ

RICETTE GOURMET CON PANE GENUINO COME QUELLO FATTO IN CASA E FARCITURE D'ECCELLENZA

Lagardère, azienda leader per presenza di punti di ristoro all'interno di aeroporti, stazioni e aree di servizio autostradali, ha arricchito il proprio menu con quattro nuovi tipi di pani, fragranti e caserecci come quelli di una volta: la ciabatta, classica e multicereali, la ciriola e il francesino. La loro ricetta è stata messa a punto da uno «scienziato» di questo alimento, attraverso la ricerca delle migliori materie prime e innumerevoli prove di laboratorio. Rivoluzionate anche le farciture dei panini proposti, a favore di ingredienti selezionati, come la mortadella bio e il prosciutto di Parma 24 mesi. ***www.lagardere-tr.it***

Il Pellicano è da sempre una delle mete più amate dal jet set: a destra, il produttore Harry Cushing con l'attrice Rosalba Neri nel 1973; a sinistra, la piscina; in basso, un angolo del bar Roberto, all'interno dell'hotel.

100% ATMOSFERA

Tutto studiato e organizzato nei minimi particolari. Ma l'ospite in vacanza all'hotel Il Pellicano di Porto Ercole non lo deve sapere. Mentre, come uno spettatore al cinema, si gode il tempo al proprio ritmo, lo stile disinvolto e una dose di dolce vita di SARA MAGRO

Il Pellicano è nato da una doppia storia d'amore. Quella di Michael e Patsy Graham che comprarono un pezzo di terra all'Argentario, in Toscana, perché ricordava la California dove si erano incontrati la prima volta, e vi costruirono un hotel che aprì il 2 giugno 1965. La seconda è quella della famiglia Sciò che lo acquistò nel 1979 e ancora lo cura come il primo giorno. La premessa è necessaria per capire come questo piccolo resort di 53 camere sia diventato un pezzo di storia dell'ospitalità italiana. Spesso i resort sono belli solo all'inizio. Poi cominciano a costruirci intorno e il luogo si snatura. Non al Pellicano, dove la struttura degli **anni Sessanta** ha retto al tempo, e anzi lì non si riesce a immaginare qualcosa di diverso da quello che c'è. La scritta al neon fucsia, i colonnati di cipressi attorno al campo da tennis, i cuscini di rosmarino che ti ci vorresti tuffare dentro...

È un paradiso, e ti chiedi perché. La risposta sta in una somma complessa di cose, alcune evidenti e altre molto meno. Ma poi un ospite non deve studiare l'hotel, deve starci bene. Cosa che accade facilmente se ti portano uno spiedino di frutta in spiaggia e ti asciugano gli occhiali dopo il bagno. E ti senti viziato se chiedi dov'è il giornalaio più vicino, e mezz'ora dopo ti trovi in camera la rivista che cercavi. Se il primo giorno hai ordinato caffè nero senza zucchero, al pasto successivo arriva automaticamente così. Se hai espresso entusiasmo per un certo tavolino, cercano di tenertelo. Se sei alto più di due metri, ti fanno fare un letto su misura e lo conservano per ogni volta che tornerai. E le persone tornano, perché si sentono in un **ambiente familiare**, dove c'è qualcuno che li aspetta e li conosce. Ovviamente il trucco c'è (un database in cui registrano preferenze e desiderata), ma c'è anche l'intuito del personale. Se hai lasciato il libro aperto sul letto, la cameriera lo chiude mettendo il segno.

Nell'hôtellerie il successo dipende più di quanto si pensi dalla soddisfazione di chi ci lavora: persone orgogliose del proprio ruolo sono il tramite più coerente dei valori di un progetto, specialmente quando è una villeggiatura. In fondo, cose semplici: buon cibo, serenità, tempo per te. Un bell'albergo non basta: è una scatola vuota che va animata. E il segreto sta in quell'alchimia che nasce tra gli ospiti e chi lavora per loro. E poi nel comun denominatore di uno stile spontaneo ma raffinato, nel gusto per una estetica sofisticata e per la **sostanza di qualità**, che sia una gassosa Tassoni o una pasta astice e zucchine. Sta, in una parola, nell'atmosfera che si percepisce senza necessariamente saperla spiegare. E in questa materia, al Pellicano sono dei maghi. ■

FOTO AG. GETTY IMAGES/SLIM AARONS, KATE MARTIN, SLIM AARONS

Per la prima colazione al Pellicano (*hotelilpellicano.com*) servono torte fatte in casa, croissant della famosa pasticceria romana Roscioli, confetture artigianali e, a sorpresa, zabaione caldo o maritozzo con panna.

CIOCCOLATO AL GELO

Fondente, gianduia o bianco: scegliete il vostro gusto, racchiudetelo tra due frolle o affogatelo in una crema, e deliziatevi seguendo un maestro dei dolci sotto zero

ricette
CIRO FRADDANNO
testi
AMBRA GIOVANOLI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

BISCOTTO AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Biscotto al cioccolato bianco e lamponi

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- 600 g **gelato al cioccolato bianco**
- 250 g **zucchero di canna**
- 200 g **lamponi**
- 180 g **farina**
- 140 g **burro**
- 4 g **gelatina alimentare in fogli**
- 3 g **sale**

Raccogliete in una ciotola la farina, il burro, 120 g di zucchero e il sale; impastate gli ingredienti finché non otterrete un panetto di pasta omogeneo, sistematelo fra due fogli di carta da forno e stendetelo con il matterello fino allo spessore di 4-5 mm. Ritagliate la pasta con un anello (ø 7 cm) imburrato in modo da creare 12 biscotti; trasferiteli con delicatezza in una teglia foderata di carta da forno, fateli raffreddare in frigo per 20-30 minuti (così manterranno meglio la forma durante la cottura), quindi infornateli a 170 °C per 15-16 minuti.
Ammollate la gelatina in una ciotola di acqua fredda per una decina di minuti.
Frullate i lamponi con 130 g di zucchero, ricavando una salsa; scaldatene 3-4 cucchiai in una pentolina, scioglietevi la gelatina ben strizzata, quindi rimescolate insieme tutta la salsa e lasciatela raffreddare.
Amalgamate il gelato al cioccolato bianco con la salsa al lampone.
Sfornate i biscotti, fateli raffreddare completamente, poi farciteli a due a due, a mo' di sandwich, con il gelato variegato. Serviteli subito.

Mangia e bevi con salsa al rosmarino e frutti di bosco

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 450 g **gelato o sorbetto al cioccolato**
- 400 g **frutti di bosco misti**
- 125 g **latte**
- 125 g **panna fresca**
- 125 g **4 tuorli**
- 80 g **zucchero**
- **rosmarino**

Tritate gli aghi di un piccolo rametto di rosmarino e raccoglieteli in una casseruola con il latte e la panna: portate a bollore, spegnete e lasciate in infusione per 10-15 minuti.
Mescolate in una ciotola lo zucchero con i tuorli.
Filtrate il latte per eliminare il rosmarino, versatelo sui tuorli, amalgamate velocemente con la frusta, quindi trasferite tutto in una casseruola e cuocete a fuoco molto basso, mescolando di continuo, finché non otterrete una salsa liscia e fluida che velerà il cucchiaio (se avete un termometro da cucina, fate attenzione a non superare 85 °C). Lasciate raffreddare la salsa.
Frullate 250 g di frutti di bosco e distribuite il frullato ottenuto in 4 coppe, colmate con la salsa al rosmarino e completate con palline di gelato e i frutti di bosco rimasti interi.

Torta moretta all'albicocca

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

300 g gelato al cioccolato
150 g zucchero
125 g 3-4 albicocche senza nocciolo
100 g burro morbido
100 g farina di nocciole
85 g farina 00
30 g granella di nocciole
12 g cacao amaro
3 g sale
gelatina alimentare in fogli
burro
limone

Raccogliete in una ciotola la farina 00, il burro, 100 g di zucchero, la farina di nocciole, il cacao amaro, la granella di nocciole e il sale; impastate gli ingredienti con la punta delle dita fino a ottenere un composto sbriciolato (crumble).
Sistemate un anello (ø 18 cm) su una teglia foderata di carta da forno, distribuitevi il crumble e premetelo leggermente con le dita per compattarlo un po' e creare una base senza spazi vuoti: infornate a 170 °C per 18-20 minuti, poi sfornate, sfilate l'anello con delicatezza e fate raffreddare completamente la base di crumble a temperatura ambiente.
Ammollate ¼ di foglio di gelatina in acqua fredda per una decina di minuti.
Tagliate a pezzi le albicocche e rosolatele in padella con 50 g di zucchero e un cucchiaio di succo di limone per un paio di minuti, poi frullatele e scioglietevi la gelatina ben strizzata.
Foderate con la pellicola adatta agli alimenti una tortiera (ø 16 cm), versatevi il gelato un po' ammorbidito, livellatelo e fatelo rassodare in freezer per 6 ore, finché non diventerà così compatto da poterlo sformare.
Adagiate la base di crumble su un vassoio, spalmatevi sopra ⅔ della crema di albicocche e mettete in frigo a rassodare per 15-20 minuti.
Sformate il gelato dalla tortiera aiutandovi con la pellicola e rovesciatelo sulla base di crumble, sopra la crema alle albicocche.
Decorate la superficie della torta con gocce della crema rimasta, aggiungendo a piacere foglioline di verbena. Servite dopo pochi minuti.

L'ARTE DEL FREDDO

ATTENTI ALLA GOCCIA

Il gelato fatto in casa tende a sciogliersi prima di quello della gelateria, e a diventare più duro una volta messo in freezer. Questo succede perché non contiene stabilizzanti, ossia quei prodotti naturali, come la carragenina, la farina di semi di carruba o di semi di guar, che assorbono l'acqua contenuta nel gelato stesso, rendendolo più «stabile» nella struttura e rallentandone lo scioglimento. Per ottenere una consistenza più simile a quello comprato è possibile aggiungere agli ingredienti 2 g di farina di semi di carruba per ogni chilogrammo di gelato.

COME UNA CREMA

Per una consistenza morbida e corposa, oltre a una gelatiera efficiente, è fondamentale trovare la corretta proporzione fra la percentuale di acqua contenuta negli ingredienti e lo zucchero. Quando si usano materie prime «acquose» come la frutta, bisogna aggiungere più zucchero di quello che si usa nei gelati a base di latte.

CIRO FRADDANNO

Originario di Vico Equense, sulla Penisola Sorrentina, si diploma all'Istituto Alberghiero e, dopo qualche anno nella gelateria di famiglia, decide di ampliare le proprie esperienze tra pasticcerie

(fra cui Biasetto a Padova), ristoranti stellati (come Hélène Darroze a Parigi), hotel e perfino ai grandi magazzini londinesi Harrods. Al rientro in Italia diventa responsabile dei corsi e docente nella scuola di cucina Cast Alimenti di Brescia, specializzandosi, nel frattempo, su quello che da sempre è la sua passione: il gelato. Oggi, a quarant'anni, è «gelato chef» alla Chocolate Academy di Milano.

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana
Ingredienti
per 1 kg di gelato
600 g latte
400 g cioccolato bianco

Scaldate leggermente il latte. **Raccogliete** il cioccolato bianco, tritato o in perle, in una ciotola, versatevi sopra il latte caldo e frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una salsa liscia. Fatela raffreddare a temperatura ambiente, quindi versatela nella gelatiera e lasciatela mantecare per 35-40 minuti.

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE SENZA LATTE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana
Ingredienti
per 1 kg di gelato
260 g cioccolato fondente al 70%
200 g zucchero

Raccogliete in una ciotola capiente il cioccolato, tritato o in perle, lo zucchero e 550 g di acqua calda: frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una salsa liscia, fatela raffreddare a temperatura ambiente, quindi versatela nella gelatiera e lasciatela mantecare per 30-35 minuti.

GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana
Ingredienti per 1 kg di gelato
600 g latte fresco – 200 g cioccolato fondente al 70% – 120 g zucchero
50 g latte condensato (2 cucchiai)
30 g miele millefiori

Raccogliete in una ciotola il latte condensato, il miele, il cioccolato, tritato o in perle, e lo zucchero. Scaldate leggermente il latte fresco, versatelo nella ciotola con gli altri ingredienti e frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una salsa liscia. Fatela raffreddare a temperatura ambiente, poi trasferitela nella gelatiera e lasciatela mantecare per 35-40 minuti.

LE INDISPENSABILI

tutto a mano!

Si tiene in freezer per 18 ore il recipiente refrigerante della gelatiera di **Tescoma**, poi si riempie con il composto, si gira la manovella per 15 minuti, e il gelato è pronto. 47,90 euro.

Ha il compressore, il cestello estraibile e delle pale speciali per ottenere una mantecatura «professionale» il Gelataio ICK5000 di **De' Longhi**. 320 euro.

Grazie alla sua batteria al litio, il Frozen Ice Cream Maker di **Ariete** «lavora» nel freezer preparando in 8 ore 1 chilo di gelato. 50 euro.

Strongoli (Crotone) si sviluppa su un colle alto 342 metri. Qui è fotografato dalla strada tutta curve che porta al paese.

RESPIRARE TRA LA SILA E IL MARE

La cuoca Caterina Ceraudo e Angela Odone in gita in barca a vela. A destra, pesci pettine, ideali da fare fritti. Sotto, a destra, Caterina nella sala estiva del suo ristorante Dattilo a Strongoli e, a sinistra, il sous-chef Sante Longo mentre prepara l'aperitivo in una caletta.

In una terra dai tanti volti, ricca di sentimento e di risorse, che ancora conserva il sapore dell'inesplorato. Accompagnati da una guida d'eccezione, siamo andati alla scoperta delle gustose meraviglie del Crotonese

di ANGELA ODONE, foto MONICA VINELLA

Uliveti e pale eoliche sulle colline intorno a Catanzaro. Sotto, Stefano Caccavari di Mulinum nel campo di girasoli dell'azienda, il primo impiantato nella regione. In basso, la Giulietta Alfa Romeo con la quale abbiamo fatto il nostro viaggio.

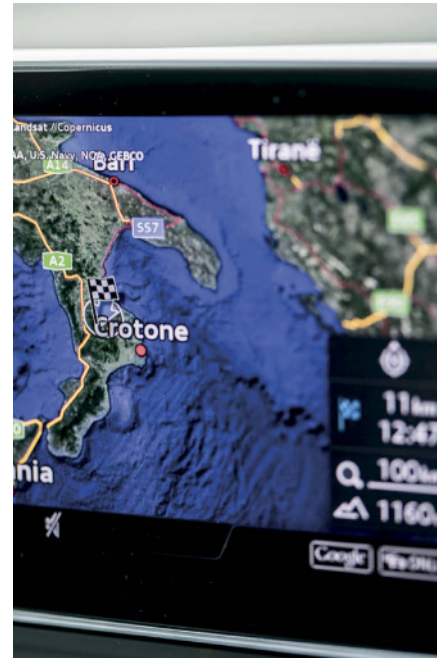
«C'è profumo di Calabria», diceva mia mamma ogni tanto, così di punto in bianco, magari nel pieno dell'inverno. La mia famiglia (torinese garantita), misteriosamente, per alcuni anni si è recata in vacanza sulla costa calabrese tirrenica, in una cittadina (cantata con affetto dal cantautore cosentino Brunori Sas) che, a dire il nome, fa quasi sorridere: Guardia Piemontese... Non tornavo in questa regione da moltissimi anni, ed è stato come essere risucchiata dalla macchina del tempo. È bastato imboccare la **Strada dei due mari**, quella che da Lamezia Terme in 32 km porta verso il Mar Ionio (siamo nel punto più stretto in Europa dove due mari si sfiorano), perché il profumo arrivasse prepotente a risvegliare ricordi indelebili: un misto di **finocchietto selvatico**, anice nero, mirto, ginepro, pino laricio, liquirizia, salsedine e vento delle montagne. Perché la Calabria è così: mare, anzi mari, e montagne, Pollino, Sila e Aspromonte che danno forma e forza alla punta dello stivale. Così si parte, con il profumo nel cuore, la luce che accarezza le colline e il vento che muove le pale eoliche, nuovo-vecchio landmark, disseminate un po' ovunque. La prima tappa che ci suggerisce la cuoca Caterina Ceraudo, nostra guida e compagna di viaggio, la facciamo a **San Floro**, a una decina di chilometri da Catanzaro,

per scoprire una realtà che sprigiona energia positiva e produce farine biologiche macinate a pietra: Mulinum. «Se le persone che vivono in un territorio non fanno niente per difenderlo, il territorio è destinato a svanire». Esordisce così Stefano Caccavari, la mente del progetto. «Sono appassionato di informatica, ma qui non è la Silicon Valley. Mi sono guardato intorno e mi sono domandato: qual è la vocazione di questo territorio?». Ecco perché è nato Mulinum, finanziato da una raccolta fondi lanciata su Facebook e costruito da zero in meno di quattro mesi, in bioedilizia, per trasformare una buona idea in realtà (funziona così bene che verrà presto replicata in Toscana e in Puglia). Coltivazione di grani antichi senza chimica, molitura della farina con **macine in pietra** originali (salvate dall'ultimo dei nove mulini di San Floro), produzione e vendita di pane e pizza. Assaggiamo un pezzo di Brunetto di semola integrale, il loro pane più venduto, e ci rimettiamo in cammino, verso l'Azienda Agricola Ceraudo dove passeremo la notte.

Si va sulla montagna

La sveglia ce la danno i raggi del sole, il canto degli uccellini, uno yogurt di pecora che sembra velluto e il pane al limone candito, impastato da Caterina con le farine di Mulinum. Piene di energie ci prepariamo per andare a Cupone (Cosenza), dove si trova uno degli ingressi del **Parco**

Nazionale della Sila. Una guida ci attende per illustrarci le caratteristiche del parco e guidarci in un breve trekking, durante il quale, ahimè, non incontriamo nessun lupo silano, simbolo del parco. Per rifocillarci ci rechiamo a Camigliatello Silano (1272 metri, qui d'inverno si viene a sciare), per una sosta ben più che corroborante: caciocavallo alla piastra, porcini appena colti grigliati (la Calabria è tra le prime regioni italiane esportatrici di questi funghi), soppressata, salsiccia calabrese e **patate 'mpacchiuse** (tagliate a fette e cotte in padella finché non fanno la crosticina e non rimangono *'mpacchiuse*, cioè un po' attaccate tra loro), capocollo, pecorini, funghi rositi sott'olio (anch'essi tipici del sottobosco silano) e ovviamente peperoncino, in salsa, sbriciolato, in polvere (qui lo chiamano **pepe rosso**) o trasformato in composta. Per chiudere in bellezza arriva una porzione di **pitta 'mpigliata**, una striscia di pasta molto friabile e ricca, farcita con uvetta, frutta secca e miele, arrotolata e fermata, impigliata appunto, con uno stecchino e poi cotta in forno. Ce la servono accompagnata da un bicchierino di Jefferson Amaro Importante, di Vecchio Magazzino Doganale di Cosenza, che nel 2018 ha vinto il World Drinks Award, come migliore amaro alle erbe del mondo. Il ritorno verso la costa ci permette di ammirare un paesaggio che muta rapidamente: dalle conifere (la punta più alta dell'altopiano silano, Botte Donato, è a 1928 metri s.l.m.) alle betulle, agli aceri e alle altre latifoglie che spuntano anche dalle acque del **lago Cecita**, un bacino artificiale creato arginando il flusso del fiume Mucone per produrre energia elettrica e assicurare una buona riserva di acqua per le colture e gli allevamenti di pecore, di vacche podoliche e di capre (più presenti sul versante tirrenico).

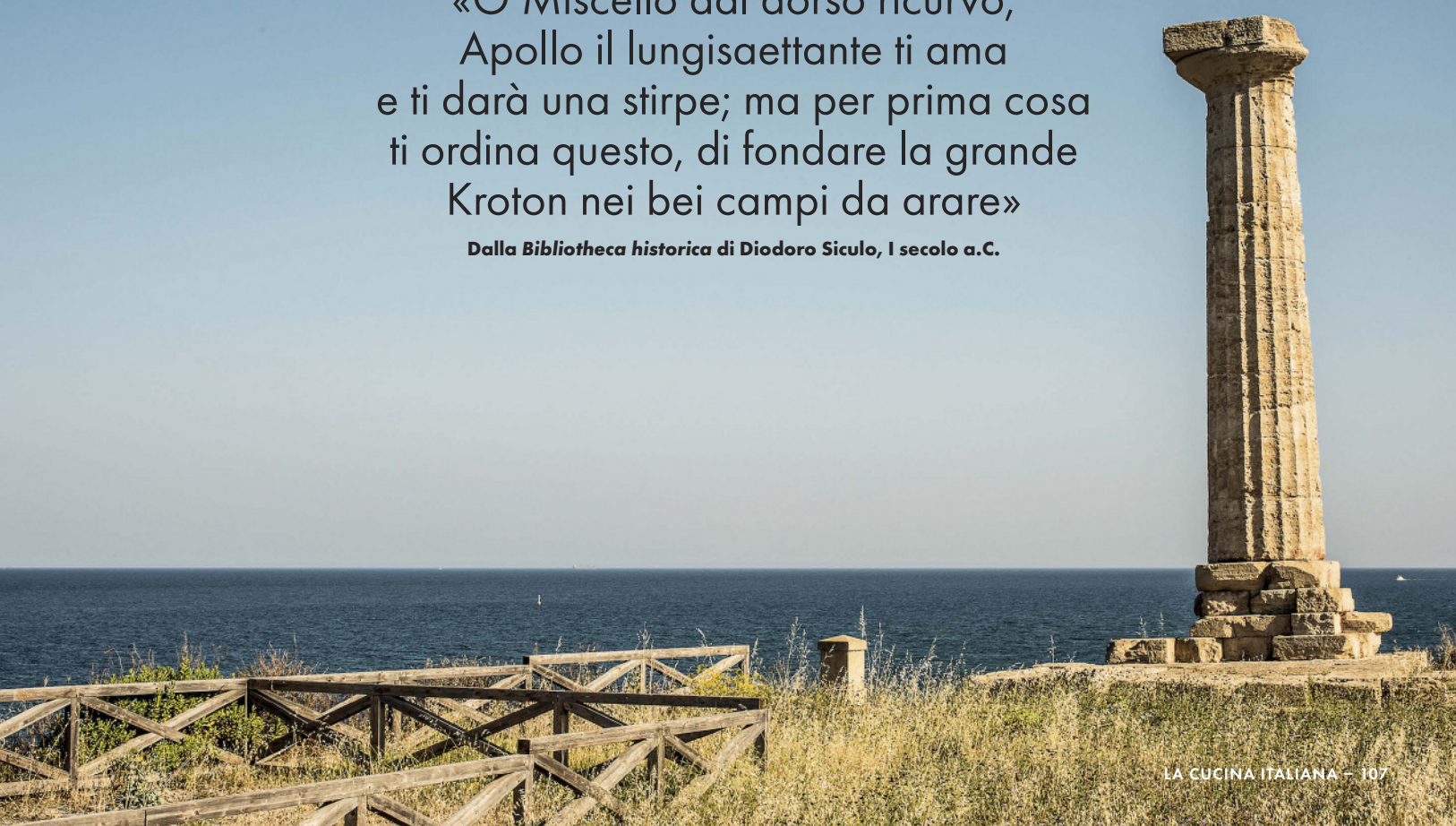
I pastori e i casari hanno un ruolo cruciale, insieme agli agricoltori e ai pescatori, nell'economia calabra. Caterina ha scelto i propri fornitori di latticini, carni e salumi dopo lunghe ricerche, per individuare il prodotto più buono ma anche più rispettoso degli animali e dell'ambiente. I mestieri del pastore e del casaro sono cambiati poco con il passare dei secoli (regole sanitarie a parte, ovviamente) →

Sopra, senza una guida del posto, in Calabria il navigatore è indispensabile. Sotto, Caterina a Cupone, presso uno degli ingressi del Parco Nazionale della Sila; a destra, una piccola parte del nostro pranzo a Camigliatello Silano.

«La Sila è un venerando altopiano granitico con le cime ricoperte di boschi... se non fosse per la mancanza di erica, il viaggiatore potrebbe credere di essere in Iscozia» **Da *Vecchia Calabria* di Norman Douglas, 1915**

Sopra, a sinistra, la spiaggia del Praia Art Resort a Praialonga; a destra, Caterina nel porto di Crotone con Angelo, il suo fornitore di pesce. Sotto, una via del centro di Crotone. Nella pagina accanto, sopra, i signori De Tursi ci preparano la colazione del pastore; una selezione di specialità tra cui 'nduja (insaccato piccante spalmabile), capocollo, pecorino e butirro (caciocavallo ripieno di burro); sotto, Capo Colonna.

e conservano ancora qualcosa di arcaico e di magico. Lo racconta con emozione e orgoglio il signor Giuseppe De Tursi che guida la sua azienda agricola nelle **Murge di Strongoli** (fondata dal padre Luigi nel 1947) con metodo biologico dal 1994. «Le nostre pecore pascolano in libertà, non conoscono mangimi, neanche bio. Non intervenendo da anni in nessun modo sui campi, niente semine, niente concimi, a poco a poco si è ripristinata la flora che si era persa. Hanno ricominciato a crescere erbe spontanee, piante officinali e il cardo selvatico, che noi usiamo per la caseificazione vegetale e che le pecore brucano per conservarsi in salute». Per questo il latte è eccezionale, così come lo yogurt, che abbiamo mangiato a colazione insieme alle pesche merendelle colte direttamente dagli alberi del frutteto di Caterina. Dopo la visita al caseificio, Giuseppe e la moglie Rosalba ci preparano la **colazione del pastore**: in una ciotola versano un po' di scotta (il siero rimanente dopo la produzione della ricotta), poi aggiungono il pane secco spezzato e un paio di cucchiai di ricotta appena fatta. Lo confesso, ero un po' dubbiosa. Invece, credetemi, è una delle cose più confortanti e affettuose che abbia mai mangiato. Aveva ragione la mia guida a dire che non potevo non provarla. Risaliamo in auto e raggiungiamo Strongoli, l'antica Petelia, dove sono conservate le basi marmoree con il **Testamento del vino** di Magno Megonio, un viticoltore del II secolo d. C. La vista, dalla piazza della chiesa di S. Maria delle Grazie o dallo spiazzo sul retro detto Villetta degli Innamorati, toglie il respiro: da una parte la Sila e dall'altra lo Ionio. Soffermandosi a guardare il mare si intuisce la meraviglia delle spiagge bianche, delle scogliere a picco e dei fondali che da qui fino a Praialonga sono riserve naturali protette: Pantano, Gabella Grande, Capo Colonna, Capo Rizzuto. Per una sosta extralusso potete raggiungere, anche in **barca a vela**, il Praia Art Resort, un luogo incantato in cui il tempo si ferma. Ma oggi siamo «di terra» e Caterina ci porta a mangiare i piatti tipici in una trattoria a conduzione familiare, L'Aquila d'oro, a **Cirò**. In cucina c'è Elisabetta Cariati, in sala il marito e il figlio. Impossibile citare tutto quello che ho assaggiato, ma assicuro che i baccelli di fave ripassati in padella con pane sbriciolato, aceto e menta, la focaccia con l'olio di fiori di sambuco, la cipollata (uova strapazzate con cipolle stufate, pomodoro e basilico), il sanguinaccio di capretto con peperoni, il fegato di capretto e le polpette di alici sono stati memorabili. →

«O Miscello dal dorso ricurvo,
Apollo il lungisaettante ti ama
e ti darà una stirpe; ma per prima cosa
ti ordina questo, di fondare la grande
Kroton nei bei campi da arare»

Dalla *Bibliotheca historica* di Diodoro Siculo, I secolo a.C.

Sopra, da sinistra, Alici, mandorle tostate e Jefferson, uno dei nuovi piatti nella carta del Dattilo; la sala estiva del ristorante; Triglia, pane e arancia, un piatto storico di Caterina Ceraudo. Sotto, Angela Odone sul rimorchio del trattore, in mezzo agli ulivi, mentre visita l'azienda insieme con Roberto Ceraudo; in lontananza si intravedono Strongoli Marina e il mare.

Ma il mare?

Finora l'abbiamo visto da (non troppo) lontano, ma lentamente ci avviciniamo fermandoci a visitare la città di **Crotone**. Miscello di Ripe partì dalla Grecia alla fine dell'VIII secolo a.C. istruito da Apollo che gli indicò precisamente il luogo dove avrebbe dovuto fondare la città. Lui, invece, fu attratto dalla piana della futura Sibari e tornò a Delfi a consultare l'oracolo. Ammonito dalla Pizia per la sua scarsa fiducia nel dio, ripartì e fondò una delle città più famose della Magna Grecia. **Pitagora**, filosofo, matematico, scienziato e politico, vi creò la sua Scuola. Qui ebbe i natali Milone, atleta dalle doti così straordinarie da vincere per sette volte le Olimpiadi: non per niente un proverbio antico diceva «più sano di un Crotone». Saliamo su quella che fu l'acropoli attraverso sinuose e colorate viuzze per raggiungere il Museo Archeologico, custode di alcuni pezzi unici al mondo: la Corona d'oro rinvenuta presso il tempio di Hera Lacinia a Capo Colonna e due askoi di bronzo (vasi porta unguenti) a forma di sirena. Scendiamo al **porto** per incontrare Angelo, colui che procura a Caterina il pesce migliore. Mentre mi racconta dei pesci pettine, così eleganti con le loro striature celesti, gialle e rosa, passa un camion strombazzando. Segnala che è arrivata una paranza con il pescato e invita chi ha un banco o un negozio all'**asta del pesce**. Partecipiamo anche noi (come uditori). Tutto si svolge in un baleno: il pescatore fissa il prezzo di partenza, il battitore offre e rapidissimi gli interessati rilanciano e acquistano. C'è l'imbarazzo della scelta: gamberi, merluzzetti di taglie diverse, triglie, seppie, polpi, moscardini, sogliole. Certo, dopo tutto questo ammirare, la fame inizia a farsi sentire. Ci aspettano nel ristorante Da Ercole sul lungomare, uno dei più rinomati di tutta la provincia. Calamari arraganati, crostini con **sardella** (novellame di sardina, messo sotto sale,

MAGLIETTA BIANCA E CAPPELLO DI PAGLIA **TWINSET**

Ancora la spiaggia bianchissima del resort Praia Art Resort, con le amache sul bagnasciuga. A destra, la Brasilena, una bibita gassata al caffè, tipica calabrese. Sotto, le pesche merendelle, un incrocio tra mela e pesca di vigna.

poi mescolato con pepe rosso, piccante oppure dolce, e finocchietto selvatico, fino a ottenere una crema (Caterina, per rendere la sua sardella perfettamente liscia, la passa al setaccio), acciughe marinate, spaghetti alla Carbonara Pitagorica, creazione originale del cuoco Ercole Villirillo, e **quadaro**, una zuppa di pesce povero con pomodoro e peperoncino da mangiare con fette di pane tostato. Il nome viene dai tegami giganteschi che si portavano sulle paranze: i pescatori, dopo aver suddiviso i pesci migliori nelle cassette per la vendita, cuocevano ancora in barca, nel quadaro appunto, quelli di terza scelta da mangiare prima di rientrare in porto. Oggi questa zuppa si è arricchita di pesci nobili, come il San Pietro, lo scorfano, la gallinella, ma la tempra resta quella di una zuppa non troppo raffinata, in cui teste e lische non vengono eliminate per dare maggiore sapore al piatto.

Oasi felice

A metà strada tra Strongoli e il mare si sviluppa l'azienda agricola creata nel 1973 da Roberto Ceraudo (oggi guidata dai tre figli Susy, Giuseppe e Caterina), un casolare del Seicento circondato da ettari di terreno, un luogo di prodigi. Qui i veri padroni sono i **ritmi ancestrali**, lo scorrere delle stagioni e il rispetto della terra, coltivata con regime biologico da più di trent'anni. Dai vigneti nascono vini affascinanti come il Grayasusi, un rosato da uve gaglioppo, sincero, fruttato e grande amico della tavola, e dagli ulivi ultramillenari un olio gentile e autentico. All'interno delle mura della tenuta, in quello che era un frantoio, c'è il ristorante Dattilo (una stella Michelin dal 2012) guidato con grinta da Caterina. I suoi piatti sono piccoli gioielli, pieni di **sapienza** (Triglia, pane e arancia), di energia (Podolica, rose, topinambur e caffè) e di amore (Alici, mandorle tostate e Jefferson). Amore palpabile verso la sua famiglia e la sua terra. Chi cena al Dattilo potrà fermarsi anche a dormire in una delle sette stanze appena ristrutturate e potrà fare esperienza dell'**accoglienza** di casa Ceraudo: senza rendersi conto domanderà di prolungare il soggiorno a tempo indeterminato. Lo dico perché lasciare Dattilo non è stato facile. Ho ripercorso la strada a ritroso fino all'aeroporto di Lamezia Terme con i finestrini dell'auto aperti per riempirmi la testa di Calabria e sono partita con la certezza che tornerò presto per sentire ancora quel profumo che mi farà sempre battere il cuore. ■

INDIRIZZI

MANGIARE E DORMIRE

Mulinum, *mulinum.it*

Dattilo, *dattilo.it*

Silafunghi Campanaro, via Roma 38, Camigliatello Silano (CS), tel. 3283682402

Masseria De Tursi, *masseriadetursi.it*

Praia Art Resort, *praiaartresort.com*

L'Aquila d'oro, Strada Provinciale 7, Cirò, tel. 3805957153

Pescheria dal Tarantino, via Molo Porto Nuovo, Crotone, tel. 0962901633

Da Ercole, viale Antonio Gramsci 122, Crotone, tel. 0962901425

MUSEI E VISITE

Parco Nazionale della Sila, *parcosila.it*

Museo Archeologico Nazionale di Crotone, via Risorgimento, tel. 096223082

Area Marina Protetta Capo Rizzuto, *riservamarinacaporizzuto.it*

GUIDE SUL TERRITORIO

Hitinero, *hitinero.com*

Madama Oliva

Porta in Tavola la Creatività

Le nostre Olive "Leccino Condite", per il loro sapore speziato e leggermente aromatico, sono un notevole contributo creativo in cucina. Ottime per antipasti, primi piatti, secondi di carne o di pesce.

Questa linea "Frutto d'Italia" nasce per promuovere le nostre Olive da Tavola a tipicità Regionale. Ogni frutto si distingue per il gusto unico, l'inconfondibile sapore, la consistenza e la croccantezza. Sono olive ricche di aromi e profumi che ci rimandano ai luoghi autentici in cui nascono.

20 *Gustose varietà, pronte per far festa in cucina, provale tutte !*

Ricetta: Omelette farcite con Olive Leccino Condite.

MADAMA OLIVA

WWW.MADAMAOLIVA.IT

GIOCARE COL FUOCO

Si può, a patto di avere il barbecue e gli attrezzi giusti per preparare e servire il cibo arrostito

MISURA AL CUORE
Cotture di precisione con iGrill di **Weber**, termometro con due sonde connesse via Bluetooth. 129,99 euro.

TUTTA LA CUCINA IN GIARDINO
Con il barbecue **Wolf** è possibile grigliare, ma anche riscaldare le pietanze o tenerle in fresco, grazie al frigorifero abbinato. 16.470 euro.

OTTIMA PRESA
Comodi da maneggiare le pinze e il pennello per l'arrosto I Cucinieri di **Lagostina** con impugnature ergonomiche. Rispettivamente 18,50 e 15,90 euro.

A INTARSIO
Il tagliere Red Line di **Berkel**, pensato per le affettatrici, ma adatto a ogni uso, è realizzato artigianalmente in legno di faggio con una placca in acciaio che rende la superficie più igienica. 89 euro.

COME TI RIBALTO
La paletta da barbecue della collezione Sommar di **Ikea** è perfetta per voltare i cibi sulla griglia: è in acciaio inossidabile, con manico in gomma termoisolante. 5 euro.

UN PIZZICO DI SALE
Da macinare con eleganza, insieme al pepe, con i Pépé le Moko, bianco e nero, disegnati da Jasper Morrison per **Alessi**. 51 euro cad.

SALVASPAZIO
Un barbecue da tavolo a carbonella: solo 40 cm di diametro, per grigliate anche sul terrazzino. **Tescoma**, 149,90 euro.

FUSI NON CONFUSI
Un supporto in acciaio inox per i fusi di pollo arrosto: in ordine, isolati dalle verdure e pronti da afferrare. Di Gefu, distribuito da **Schönhuber**. 64,50 euro.

TESTO **LAURA FORTI**

I COMPITI DELLE VACANZE

Nel mese di agosto i corsi si fermano: per non dimenticare le nozioni imparate, tenetevi in allenamento con questi esercizi... Noi vi aspettiamo a settembre

Avete frequentato il nostro corso **Basi della Cucina**? È tra i più richiesti, quest'anno sono oltre 300 gli allievi che hanno seguito le sette lezioni di tre ore ciascuna che lo compongono, imparando dai nostri cuochi i segreti per cominciare una nuova vita in cucina. Allora, fate pratica quest'estate: vi diamo dei ghiotti compiti, da svolgere in compagnia, per prepararvi ai corsi che vi attendono a settembre: magari il **Cucina avanzata, le tecniche**: quattro lezioni per specialisti.

ESERCIZIO N° 1

Pasta fresca

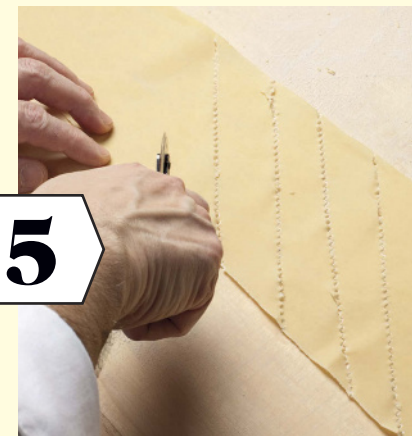
Ripetete i passaggi da 1 a 5 una volta alla settimana.

1 Memorizzate le proporzioni: 1 tuorlo ogni 100 g di farina. Con 2, mangiate in quattro.

2 Unite 1 cucchiaino di olio, un pizzico di sale. Impastate con la forchetta, poi con le mani.

3 Lavorate l'impasto tirandolo più volte e raccogliendolo. Fatelo poi riposare per 1 ora.

4 Stendete il panetto con il matterello, sopra un'asse di legno, in uno strato sottile (2mm).

5 Ritagliatelo nel formato che preferite: qui le pappardelle, da ricavare con una rotella.

ESERCIZIO N° 2

Pesto di basilico

Preparatelo in casa almeno per due volte nel mese di agosto.

1 Dopo avere schiacciato ½ spicchio di aglio (dosatelo a piacere), unite 10 g di pinoli.

2 Schiacciate 25 g di basilico tra pestello e bordo del mortaio, riducendolo in crema.

3 Aggiungete 30 g di parmigiano grattugiato e un cucchiaio di pecorino (meglio sardo).

4 Completate la salsa aggiungendo circa 60 g di olio di oliva, possibilmente ligure.

5 Incorporatelo ruotando il pestello, ottenendo una salsa omogenea e cremosa.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it tel. 02 49748004
Seguici su: **scuola.lacucinaitaliana.it**

FOTO ARCH. LCI

FATTO IN CASA

UN TIPO DI COMPAGNIA

Invitata speciale a grigliate e barbecue in giardino, ecco la nostra versione della salsa fumé made in USA. Immancabile quando sulla brace sfrigolano hamburger e costine

Salsa BBQ

Cuoca Joëlle Nedérlants
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g passata di pomodorini ciliegia
50 g zucchero di canna
25 g whisky
1 spicchio di aglio
½ cipolla
paprica affumicata dolce o piccante
salsa Worcester
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale

Tritate la cipolla e l'aglio finemente.
Rosolateli in 2 cucchiai di olio per un paio di minuti, poi unite la passata di pomodorini, lo zucchero, il whisky, 1 cucchiaino di paprica affumicata (dosate la quantità secondo il vostro gusto) e 2 cucchiai di salsa Worcester.
Lasciate cuocere per 10 minuti sulla fiamma media.
Insaporite la salsa BBQ con 2 cucchiai di aceto di mele, quindi assaggiatela e, se serve, unite una presa di sale. Proseguite nella cottura per 5-8 minuti.
Spegnete, passate al setaccio la salsa e fatela raffreddare del tutto.

CONSISTENZA E CONSERVAZIONE

Alla fine della cottura dovrete ottenere una salsa abbastanza densa. Se, al contrario, dovesse risultare troppo liquida, dopo averla setacciata riportatela sul fuoco e fatela ridurre ancora per 5-6 minuti, cioè fino a quando non avrà raggiunto una consistenza sciropposa. Conservatela in barattoli di vetro in frigo per 3-4 giorni al massimo.

TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC

L'INSALATA DI RISO

Per condirla potete scegliere gli ingredienti che preferite, ma senza dimenticare le verdure fresche, e soprattutto qualcosa di acido che la renderà più appetitosa

Fondo di tessuto **Lo Studio**.

1. Sciacquate il riso per un paio di volte per eliminare parte dell'amido.
2. Lessatelo al dente in acqua salata e profumata con 1 foglia di alloro e 1 scalogno.

3. Scolate il riso, allargatelo su un vassoio per farlo raffreddare sgranandolo con la forchetta.
4. Quando sarà freddo, ungetelo con 2-3 cucchiai di olio e sgranatelo ancora.

5-6. Preparate una serie di ingredienti «non freschi» da aggiungere anche un paio di giorni prima di mangiare l'insalata di riso (olive sott'olio, formaggio stagionato, uova sode...) e una serie di freschi da aggiungere all'ultimo (verdure crude, prosciutto, formaggio bianco). **7-8.** Condite con un'emulsione fatta di olio, senape e un trito fine di erbe aromatiche a piacere come timo, basilico e maggiorana.

DOSI E CONDIMENTO

Per 6 porzioni abbiamo usato 300 g di riso Baldo (vanno bene anche il Ribe o il S. Andrea), 100 g di provolone a dadini, 60 g di olive taggiasche snocciolate sott'olio, 2 uova sode a fettine, 40 g di cetriolini sott'aceto, 40 g di cipolline sott'aceto, 20 g di capperi dissalati, 100 g di carote e 100 g di zucchine, 100 g di prosciutto cotto a dadini, 100 g di piselli freschi sbollentati, 200 g di peperoni e di melanzane grigliati a tocchetti, 200 g di pomodorini ciliegia rossi e gialli a spicchi, 12 mozzarelline; per il condimento olio extravergine di oliva, sale, senape, erbe aromatiche a scelta e, se piace, succo e scorza di limone.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

TORTA SÌ, MA SENZA FORNO

Riempite i barattolini con il biscotto e la crema, e gustatela subito. O conservatela in frigo: protetta dal tappo a molla si mantiene buona per un paio di giorni

Vasetti **Bormioli Rocco.**

NELLA LISTA DELLA SPESA

Basta aggiungere pochi ingredienti freschi alle basi biscotto e crema di Molino Rossetto per un **cheesecake** subito pronto senza cottura.

250 g di **panna fresca** di Esselunga: rende la crema del cheesecake particolarmente ricca.

50 g di **granella di mandorle** per personalizzare la base biscotto del cheesecake.

250 g di **lamponi** per bilanciare la dolcezza con una nota acida.

LA RICETTA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana
PER 4 PERSONE

1
PREPARARE
Mescolate 70 g di **burro** fuso con la **base biscotto**, poi incorporate la granella di **mandorle**. Frullate 125 g di **lamponi** e passate la polpa al setaccio.

2
COMPORRE
Distribuite il biscotto in 4 barattoli. Mescolate il frullato di lamponi con 250 g di **formaggio bianco fresco**, la **panna** e la **base crema**.

3
COMPLETARE
Versate nei barattoli metà della crema e alcuni lamponi spezzettati, completate con il resto della crema. Decorate con lamponi e **menta** e mettete in frigo per 1 ora.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

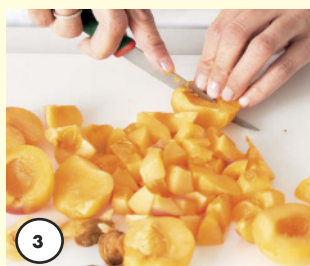
L'ABC DELLA PASTICCERIA

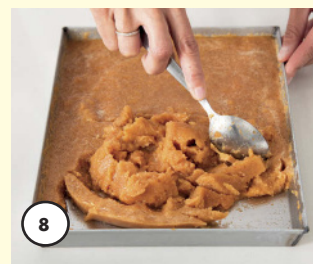
SORBETTO ALL'ALBICOCCA

Preparatelo come **Simona Galimberti**, nel modo più semplice: basteranno un freezer, un cucchiaio per mescolarlo (spesso) e un po' di pazienza

DOSI E UTILIZZI

Per 4-6 porzioni di sorbetto servono 500 g di albicocche, 180 g di zucchero e il succo di ½ limone. Buono a merenda, tra una portata e l'altra di un pasto o come dessert a fine cena, liscio o con un cucchiaio di rum. Una volta pronto, consumatelo dopo pochi minuti: non contenendo prodotti stabilizzanti, infatti, tenderà a sciogliersi in fretta. Se ne avanza, potete ricongelarlo, ma dovrete continuare a mescolarlo ogni 20-30 minuti per evitare che diventi un blocco troppo solido.

1. Sciogliete lo zucchero in una casseruola con 150 g di acqua in modo da ottenere uno sciroppo; lasciatelo intiepidire.

2-3. Eliminate il nocciolo delle albicocche e tagliatele a pezzetti. **4.** Frullatele con il succo di limone, ricavando una salsa.

5-6. Trasferite il frullato in una ciotola di vetro o di acciaio, freddi di frigo, amalgamatevi lo sciroppo, quindi versatelo in una placca e riponetela in freezer per circa 3 ore. **7-8.** Estraete la placca dal freezer ogni 20-30 minuti e mescolate con un cucchiaio, una forchetta o con le fruste elettriche, quindi rimettete in freezer. Ripetete questa operazione finché non otterrete un sorbetto dalla consistenza abbastanza soda.

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Da selezionati bovini allevati in Olanda, il filetto di vitello degli ipermercati **Iper La grande i** è tenero e saporito.

2. Il **Montasio Dop**, delicato o intenso secondo la stagionatura, è ottimo per taglieri oppure da cuocere nel tipico frico friulano.

3. In spume e budini e per dare cremosità a salse e frittate, la Panna Fresca Chef di **Parmalat**.

4. I semi di comino de **La Drogheria 1880** sono ricchi di oli essenziali e danno ai piatti un aroma caldo ed esotico.

5. Ottima per torte salate, fagottini e strudel croccanti, la Pasta Filo Viennese di **Koch** non contiene né conservanti né additivi.

6. È privo di glutammato il preparato granulare di **Germinal Bio** con olio extravergine di oliva. Per brodi istantanei e genuini.

7. Da galline libere di razzolare in un ambiente pulito, le uova bianche a terra **Le Naturelle**.

8. Ottenuta per affioramento, la ricotta Fior di Gran Sasso di **Sabelli** è soffice e sa di latte. Al naturale e per piatti dolci e salati.

9. Un pieno di proteine e minerali, senza grassi, nei ceci neri della Murgia Bio di **Terre di Altamura**, in vendita da Eataly.

10. La mozzarella Latte Fieno di **Brimi** è prodotta con il prezioso latte fieno, da mucche nutrite solo con erba, fieno e piante.

11. Ideale per carni alla brace e bruschette, l'olio extravergine di oliva Vivi Verde bio di **Coop** è italiano al 100%.

12. Pratico da sciogliere, il lievito di birra di **S.Martino** è indispensabile per preparare pane, pizze e croissant.

13. Tra le migliori olive da tavola, la Bella di Cerignola Premium di **Despar** si riconosce dal calibro gigante e la forma affusolata.

14. Ispirati alla pizza, i fusilli tricolore di **Dalla Costa** sono realizzati con semola di grano duro, pomodoro e origano.

TESTI A. GIOVANOLI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com/it
Alfa Romeo alfaromeo.it
Amazon amazon.it
Ariete ariete.store
Berkel theberkelworld.com
Bevande Futuriste bevandefuturiste.it
Bisol bisol.it
Bitossi Home da Funky Table bitossihome.it/it/collections
Bolla gruppoitalianovini.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Brimi brimi.it
Busatti busatti.com
Caleffi caleffionline.it
Canevel canevel.it
Cargo Milano cargomilano.it
Cecchi cecchi.net
Chilly's distribuito da puntode.it
Coin Casa coincasa.it
Consorzio di Tutela Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG prosecco.it
Consorzio Montasio Dop montasio.com
Coop e-coop.it
Costadoro vinicostadoro.it
Cusumano cusumano.it
Dalla Costa dallacostalimentare.it
Dammann Frères dammann.fr
Dattilo dattilo.it
De'Longhi delonghi.com
Despar despar.it
Easy Life easylifedesign.it
Esselunga esselunga.it
Excelsa excelsa.it
Fielmann fielmann.it
Forst forst.it
Franke franke.com
Funky Table funkytable.it
Germinal Bio germinalbio.it
Giovanni Rana giovannirana.it
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Hermès hermes.com
Hotel Santa Caterina – The Leading Hotels of the World hotelsantacaterina.it
Hue table stories huetablestories.com
Ikea ikea.com
Innovaliving innovaimport.it
Iper La grande i iper.it
Jean Paul Gaultier jeanpaulgaultier.com
Kettmeir kettmeir.com
Koch kochbz.it
La Drogheria 1880 drogheria.com
Lagostina lagostina.it
Lancaster lancaster-beauty.com
Le Creuset lecreuset.it
Le Naturelle lenaturelle.it
Le Pandorine lepandorine.it
Mirabello Carrara mirabellocarrara.it
Molino Rossetto molinorossetto.com/it
Mosaic del Sur cementine.com
MV% Ceramics Design mv-ceramicsdesign.it
Pandora Design pandoradesign.it
Parmalat parmalat.it
Pasqua pasqua.it
Raw Milano rawmilano.it
Richard Ginori richardginori1735.com
Rose & Tulipani rosetulipani.it
S.Martino cleca.com
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.it
Santa Margherita santamargherita.com
Schönhuber schoenhuber.com
Seletti seletti.it
Silva Tessuti silvatessuti.it
Singapore Airlines singaporeair.com
Society Limonta societylimonta.com
Swarovski swarovski.com
Tatiana Brodatch per Seletti seletti.it/seletti-museum-tatiana-brodatch
Terre di Altamura terredialtamura.it
Tescoma tescomaonline.com
Tognana shop.tognana.com/it
Tommasi tommasiwine.it
Torre Rosazza torrerosazza.com
Tupperware tupperware.it
TwinSet twinset.com
Val D'Oca valdoca.com
Vilebrequin vilebrequin.com
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Weber barbecuewebshop.it
Wolf frigo2000.it
Zara Home zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

Chief Executive Officer
ROGER LYNCH

In the USA
Artistic Director, ANNA WINTOUR
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Them, Iris

International
WOLFGANG BLAU, **President**
London HQ, Vogue Business, Condé Nast College of Fashion and Design
Britain
Vogue, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired
France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair
Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Experienceis
Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style
Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair
Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding, Rumor Me
Taiwan
Vogue, GQ, Interculture
Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America
India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ, La Cucina Italiana
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Chairman of the Board of Directors
JONATHAN NEWHOUSE

LA CUCINA ITALIANA
Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Conde Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di agosto

MARE, CHE PASSIONE

Tutto il pescato del giorno con finale rinfrescante

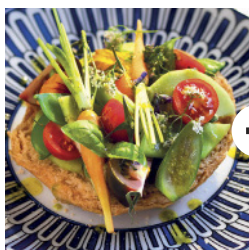
Calamari alla griglia sulla panzanella pag. 51
Risotto coi «caperozoli» pag. 26
Padellata di mare pag. 57
Sorbetto di mela verde con brodo aromatico pag. 66

BRUNCH D'ESTATE

Al mattino tardi, il piacere di stare a tavola insieme

Insalata mista con anguria pag. 92
Club sandwich al pollo pag. 80
Torta «tropézienne» pag. 64
Bibita pestata alle pesche pag. 36

VENITE A CENA DA ME?

Per gli amici piatto forte e torta spettacolare

Frisella con misto dell'orto all'orientale pag. 59
Vitello profumato e caponata leggera pag. 60
Torta moretta all'albicocca pag. 100

SCELTA VEGETARIANA

Mescolando idee orientali e classici reinventati

Fagottini croccanti con crema di ceci speziata pag. 51
Zuppetta di anguria con verdure e crostini piccanti pag. 92
Tiramisù ai lamponi pag. 64

FACILISSIMO

Cucina mediterranea con i sapori del sole

Frittelle di zucchine e insalata di ravanelli pag. 59
«Busiate» con pesto rosso e melanzane pag. 28
Pomodori ripieni di burrata pag. 61
Anguria ghiacciata nei limoni pag. 94

Touché
Quello in cui crediamo è tutto qui dentro.
CREDIAMO NELL'INNOVAZIONE.
Per questo, siamo stati i primi produttori di farina a pensare al contenitore in brik.
CREDIAMO NELLA LOTTA AGLI SPRECHI.
CREDIAMO CHE LA PRATICITÀ SIA UN VALORE.
Per questo, il nostro contenitore si richiude facilmente ed è comodo da riporre.
Per questo, il nostro contenitore ha un tappo che conserva meglio la farina e ne riduce la dispersione.
CREDIAMO CHE OGNUNO ABBIA IL DIRITTO DI VEDERE CIÒ CHE ACQUISTA.
Per questo, il nostro contenitore è trasparente e permette di misurare la quantità di farina rimasta.
CREDIAMO NELLA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.
Per questo, il nostro contenitore è in carta FSC, proveniente da foreste gestite in modo responsabile.
CREDIAMO NELLA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI.
E con noi, ci credono tutti quelli che, da più di 250 anni, ci scelgono ogni giorno.
FARINA TIPO 00
FARINA MANITOBA
FARINA INTEGRALE
100% Italiano
FARINA TIPO 00
100% Italiano
Molino Rossetto®
MUGNAI DAL 1760
Nuovo contenitore in brik. Pratico per te, buono per l'ambiente.
www.molinorossetto.com